

# الجريدة الرسمية للجمهورية الإسلامية الموريتانية



نشرة نصف شهرية  
تصدر يومي 15 و 30  
من كل شهر

العدد 1228

السنة 52

30 نوفمبر 2010

## المحتوى

1 - قوانين و أوامر قانونية

قانون رقم 2010 - 042 المتضمن مدونة الوقاية و السلامة الصحية.....879

21 يوليو 2010

مراسيم - مقررات - قرارات - تعميمات

وزارة الصيد و الاقتصاد البحري

نصوص تنظيمية

مقرر رقم 2466 يقضي بتصنيف سلامة مناطق إنتاج الأصداف في داخلت انواذيبو.....891

28 أكتوبر 2010

- 14 نوفمبر 2010 مقرر مشترك رقم 2501 يعدل بعض ترتيبات المقرر المشترك رقم 2860/و.ص.ا.ب./  
و.ت.ص.ت.س/ و.ص.ش.ا.ك.د.و.أ.ب المتعلق بالرقابة الرسمية المطبقة على منتجات  
الصيد المخصصة للتصدير إلى أسواق الاتحاد الأوروبي .....893
- 14 نوفمبر 2010 مقرر مشترك رقم 2502 يعدل بعض ترتيبات المقرر المشترك رقم 2863/و.ص.ا.ب./ و.ت.  
ص.ت.س/ و.ص.ش.ا.ك.د.و.أ.ب يتعلق بقواعد السلامة المطبقة على الرخويات الحية  
ذوات الصدفتين وعلى منتجات الصيد وعلى مستغلي قطاع الأغذية.....894
- 14 نوفمبر 2010 مقرر مشترك رقم 2503 يعدل بعض ترتيبات المقرر المشترك رقم 2859/و.ص.ا.ب./ و.ت.  
ص.ت.س/ و.ص.ش.ا.ك.د.و.أ.ب القاضي بتعيين مختبر المعهد الموريتاني لبحوث  
المحيطات والصيد مختبرا مرجعيا في مجال الكيمياء وعلم الجراثيم .....896
- 14 نوفمبر 2010 مقرر مشترك رقم 2504 يعدل بعض ترتيبات المقرر المشترك رقم 2905/و.ص.ا.ب./ و  
ت.ص.ت.س/ و.ص.ش.ا.ك.د.و.أ.ب المتعلق بالمعايير الميكروبيولوجية والكيميائية  
ومعايير الذيفان الإحيائية البحرية المطبقة على الرخويات الحية ذوات الصدفتين وعلى  
منتجات الصيد وعلى طرق التحليل التي يتعين استخدامها .....896

### - إشعارات III

### - إعلانات IV

## 1 - قوانين و أوامر قانونية

القانون رقم 2010 - 042 المتضمن مدونة الوقاية و السلامة الصحية.

بعد مصادقة الجمعية الوطنية و مجلس الشيوخ  
بصدر رئيس الجمهورية القانون التالي:

### الباب الأول: الموضوع و مجال التطبيق:

المادة الأولى: تحدد أحكام هذا القانون قواعد الصحة و الوقاية و السلامة الصحية في الجمهورية الإسلامية الموريتانية و خاصة في الفضاءات العمومية و المساكن و المواد الغذائية و غير الغذائية و الماء و المنشآت الصناعية و التجارية و المؤسسات المدرسية و الصحية و المباني العمومية و الوسط الريفي. و يتمثل الهدف الرئيسي لهذا القانون في حماية و ترقية الصحة العمومية.

### الباب الثاني: أحكام عامة:

#### الفصل الأول: النظم الصحية

المادة 2: على مستوى كل ولاية تلتزم السلطة الإدارية المختصة بتطبيق مدونة الوقاية و السلامة الصحية العمومية و بإعداد ترتيبات صحية قابلة للتطبيق في عموم الولاية. و يتم إعداد هذا النظام بناء على اقتراح من السلطات الصحية المحلية و بعد أخذ رأي السلطات المختصة للوزير المكلف بالصحة.

المادة 3: يحدد النظام الصحي ما يلي:

1- الاحتياطات التي يجب اتخاذها من طرف السلطات الصحية المختصة و السلطات الإدارية المحلية للوقاية من الأمراض المعدية أو محاصرتها و بصفة خاصة الإجراءات الخاصة التي تضمن حماية المواد الغذائية و المواد غير الغذائية المعروضة للبيع، و تعقيم أو إتلاف الأشياء التي يستعملها المرضى أو الملوثة من طرفهم، و بصفة عامة جميع الأشياء مهما كانت و التي بإمكانها نقل العدوى.

2- الترتيبات المخصصة لضمان سلامة المنازل و ملحقاتها، و المجاري الخصوصية أو المغلقة و محاذاتها و الدور المؤجرة و المراكز و التجمعات مهما كانت طبيعتها.

3- الترتيبات المتعلقة بالتموين بالماء الشروب و بالمراقبة على الآبار و تفريغ المواد الوسخة و بالشروط التي يجب توفرها في أحواض المراحيض.

المادة 4: لا تتعارض أحكام المادتين 2 و 3 مع حقوق السلطات الإدارية المحلية في أن تنص، بواسطة الطرق التنظيمية، على ترتيبات خاصة، بغية ضمان حماية الصحة العمومية. و تتم المصادقة على هذه الترتيبات بصفة مشتركة من طرف الوزير المكلف بالصحة العمومية و/أو الوزير أو الوزراء المعنيين.

الفصل الثاني: مكافحة الأوبئة و التلقيح ضد بعض الأمراض المعدية

المادة 5: تتم مكافحة الأوبئة و التلقيح ضد بعض الأمراض المعدية وفق القوانين المعمول بها.

المادة 6: كل شخص يعمل، في مؤسسة أو جهاز عمومي أو خصوصي يعني بالوقاية أو العلاج، يدخل في الفئات التي ستحدد لاحتها بموجب مقرر مشترك صادر عن كل من الوزير المكلف بالصحة العمومية و الوزير المكلف بالشغل، و يمارس نشاطا مهنيا يعرضه لمخاطر العدوى، يجب أن يحصن ضد التهاب الكبد "ب" و "السل و الدفتيريا و الكزاز و حمى التيفويد و شلل الأطفال. كما يتم بالطرق التنظيمية إدخال التلقيحات لأي مرض مستجد.

تحدد شروط هذا التحصين بموجب مقرر مشترك صادر عن الوزير المكلف بالصحة العمومية و الوزير المكلف بالشغل.

المادة 7: كل تلميذ أو طالب في مؤسسة تعدده لممارسة مهن طبية أو مهن صحية أخرى، ستحدد لاحتها بموجب مقرر صادر عن الوزير المكلف بالصحة، و يستدعي ذلك منه القيام بجزء من دراساته داخل مؤسسة أو جهاز عمومي أو خصوصي يعني بالوقاية أو العلاج، يجب تلقيحه ضد الأمراض الواردة في المادة 6 أعلاه.

بموجب مقرر صادر عن الوزير المكلف بالصحة العمومية.

المادة 14: يحظر على أي موظف أو وكيل عمومي أو قائد أو ضابط باخرة أو طائرة، و أي طبيب، أن يحرف أو يخفي في وثيقة أو تصريح بصفة متعمدة، وقائع صحية من شأنها تعريض صحة السكان للخطر.

### الباب الثالث: قواعد الوقاية و السلامة الصحية العمومية

#### الفصل الأول: إجراءات الصرف الصحي الأساسي القسم الأول : الماء الشروب

المادة 15: كل من يوفر الماء للجمهور لأغراض الاستهلاك البشري، بمقابل أو بصفة مجانية مهما يكن شكله، بما في ذلك الماء المعدني أو الطبيعي أو المجمد لأغراض غذائية، ملزم بأن يتأكد من مطابقة هذا الماء للمعايير المطلوبة في الماء الشروب و المحددة في التشريعات و القوانين المعمول بها.

و في حالة التوزيع العمومي للماء الشروب، تلتزم المصلحة الموزعة لهذا الماء من التأكد من مطابقة الماء الموزع للمعايير الواردة في الفقرة السابقة. تحدد بالطرق التنظيمية المعايير و الشروط التي يجب أن تخضع لها المياه المعدنية أو المياه الأخرى، المحضرة في القنينات أو الأكياس، أو تلك المعبئة سلفا أو المعبئة في أشكال أخرى بهدف استهلاكها كماء شرب.

المادة 16: تلتزم المصلحة الموزعة للماء بالعمل على تحليل الماء الموزع بصفة دورية، و كلما رأت ذلك ضروريا، في حالات الأوبئة أو وجود قرانن قوية بوقوع وباء، و ذلك بمراقبة وكلاء الوزارة المكلفة بالصحة العمومية، و الذين يحق لهم، لهذا الغرض دخول كافة المنشآت و الإطلاع على الوثائق.

تتحمل المصلحة الموزعة أو من ينوب عنها تكاليف ذلك التحليل.

أما بالنسبة للرقابة الدورية على جودة الماء المعروض للاستهلاك البشري، فإنه يلزم اللجوء إلى مختبر معتمد من طرف الوزير المكلف بالصحة العمومية.

المادة 8: تتحمل المؤسسات أو الأجهزة المشغلة، أو بالنسبة للتلاميذ و الطلاب المؤسسات التعليمية النفقات المترتبة على هذه التلقيحات.

تحدد شروط التحصين الواردة في هذه المادة بموجب مقرر صادر عن الوزير المكلف بالصحة.

المادة 9: يلزم تبليغ السلطة الصحية عن أية حالة من الأمراض الخاضعة للتصريح بالنسبة لكل طبيب أو وكيل آخر يكون قد عاين وجود هذه الحالة على مستوى المصالح الصحية من جهة، كما هي الحال بالنسبة للمقيم الرئيسي و رئيس الأسرة أو المؤسسة، أما الأماكن التي يوجد فيها المرض، و في غياب الأشخاص الذين سبق نكرهم يكون التصريح وفق الترتيب التالي: الزوج، أو الأهل، الأصل الأقرب للمريض أو أي شخص آخر يقيم معه أو يقدم له العلاجات.

المادة 10: تحدد الأمراض التي تنطبق عليها أحكام المادة أعلاه فيما يتعلق بالتصريح بالأمراض المعدية، بموجب مرسوم يتخذ بناء على تقرير من الوزير المكلف بالصحة العمومية.

المادة 11: يعتبر التحميم إجباريا في كافة الحالات المنصوص عليها في المادة 9 و تحدد إجراءات التعقيم من قبل الوزير المكلف بالصحة العمومية.

المادة 12: تنظم المراقبة الصحية على مستوى الحدود و في عموم التراب الوطني بموجب ترتيبات النظم الصحية الصادرة عن منظمة الصحة العالمية، و ذلك وفق المادتين 21 و 22 من دستورها و المنظمة العالمية للصحة الحيوانية و التفاهات الدولية و القوانين و النظم الوطنية المعمول بها أو التي ستتخذ في هذا المجال. و ذلك بغية الوقاية من انتشار الأمراض المعدية عن طريق البر أو البحر أو الجو.

المادة 13: تخول معاينة المخالفات في مجال المراقبة الصحية على الحدود لكافة أطباء الصحة العمومية و الوكلاء المكلفين بالمراقبة الصحية على الحدود، المنتدبين و المحلفين و ذلك وفق الشروط المحددة

يتم الإشراف و المراقبة على جودة المياه المخصصة للاستهلاك البشري من قبل المصالح المختصة بالوزارة المكلفة بالصحة العمومية أو من قبل مختبر معتمد من طرف الوزير المكلف بالصحة العمومية.

المادة 17: عندما يلاحظ بصفة مباشرة أو غير مباشرة أن ماء مخصصا للاستهلاك غير صالح للشرب أو غير محمي بصفة جيدة، يعلق استعماله للأغراض البشرية فورا. و يخضع استعماله في المستقبل لصدور رخصة خاصة من السلطات الصحية المختصة.

المادة 18: يفترض أن المصلحة الموزعة للماء مسؤولة عن الأضرار الناتجة عن عدم مطابقة الماء للمعايير المطلوب توفرها في الماء الشروب و الواردة في المادة 15 أعلاه، ما لم تقدم هذه المصلحة برهانا على وجود أسباب تعفيها من المسؤولية.

المادة 19: يحدد العقد المتضمن إعلان أعمال جلب المياه المخصصة لتموين المجموعات البشرية على أنها ذات نفع عام، مساحة الحماية التي تحيط بنقطة جلب الماء وذلك بهدف ضمان حماية جودة المياه.

المادة 20: منشآت التموين بالماء و توزيعه

1- حماية المنشآت:

يجب اتخاذ كافة الترتيبات لضمان حماية منشآت التموين بالماء الشروب و توزيعه ضد كافة عوامل التلوث الخارجية، و ذلك وفق التشريعات و التعليمات الفنية الصادرة عن الوزارة المكلفة بالصحة العمومية. تجب حماية منشآت النقاط و معالجة و تخزين و رفع المياه ضد الفيضانات و إقامتها بشكل يحميها من كافة مخاطر التلوث.

2- خزانات التوزيع:

تكون خزانات التوزيع مغطاة و مقامة بطريقة تسمح بتفريغها الشامل و تنظيفها بشكل دوري. و يجب أن يتم هذا التنظيف دون انقطاع في التموين بالماء.

كما يجب أن لا تزود الخزانات إلا بماء صالح للشرب و عن طريق أنبوب علوي، باستثناء الحالات المبررة.

تجب إقامة دائرة سميكة بشعاع مترين على الأقل و تكون منحنية قليلا باتجاه الخارج بحيث توفر للخزانات الحماية ضد التسربات السطحية. و يجب أن يعبد مزارب المياه المتسربة من منظومة الضخ.

كما يجب إبقاء مجموع المنشآت في وضعية صيانة جيدة مع الحفاظ على نظافتها. و يجب تنظيفها وتعقيمها بأمر من السلطات الإدارية المختصة و بناء على طلب من السلطات الصحية.

3- التعقيم:

يجب تعقيم شبكة التموين الجماعي و الخزانات قبل تشغيلها و يتم ذلك وفق الشروط المحددة بموجب التعليمات الفنية الصادرة عن الوزارة المكلفة بالصحة. و فضلا عن ذلك، يمكن الأمر بإجراء تعقيم إضافي خلال مراحل الاستغلال، عند ملاحظة وجود عوامل للعدوى أو الخشية من وقوعها.

4- تموين العمارات:

يجب أن تتوفر قناة واحدة للتوزيع على الأقل في كافة التجمعات أو الأحياء التي تملك خزان توزيع عمومي للماء الشروب، و كافة المجاري العمومية أو الخصوصية، و في كافة الحالات التي يمكن فيها القيام بهذا الإجراء من الناحية الفنية.

كما يجب أن يتم ربط كل عمارة ممونة بالماء الشروب بإحدى هذه المجاري. و بعد القيام بهذا الربط يتم وصلها بشبكة أنابيب داخلية تضع هذا الماء تحت تصرف كافة ساكنة العمارة، و كافة الطوابق و في كل ساعة من الليل والنهار.

5- الاحتياطات المتعلقة بشبكات توزيع المياه الأخرى

ما عدى الماء الشروب، الحاصل من التوزيع العمومي، فإن كافة المياه ذات المصادر الأخرى تعتبر مبدئيا غير صالحة للشرب و لا يمكن استعمالها إلا لبعض الأغراض الصناعية والتجارية أو الزراعية التي لا علاقة لها بالتغذية و النظافة، و ذلك وفق شروط التوزيع و الاستخدام التالية:

- في الحالات التي تكون فيها العمارة ممونة بقناة مياه غير صالحة للشرب، باستثناء الأجزاء المخصصة للسكن، فإنه يجب تمييز هذه القناة تماما عن قناة الماء الصالح للشرب و تغطيتها بطلاء أو

و يسمح بتغطية الصهاريج المدفونة بالأعشاب الاصطناعية، باستثناء أي عشب آخر. يحظر استخدام المبيدات الحشرية و الأسمدة العضوية و غيرها. و تتطابق شروط وقاية الصهاريج مع تلك المنصوص عليها بالنسبة للآبار و العيون.

يحظر استخدام أنابيب الرصاص لنقل و توزيع ماء الصهاريج.

و يجب الاشتباه في ماء الصهاريج من الناحية المبدئية، و عدم استخدامه لأغراض التغذية إلا بعد اثبات أنه صالح للشرب.

و عندما يتعلق الأمر بماء طبيعي صالح للشرب فإنه تجب حمايته ضد أي تلوث خارجي، و من دخول الحيوانات و الحشرات، و ضد تقلبات المناخ.

يتم اتخاذ ترتيبات لضمان مواصلة التموين بالماء الشروب خلال فترة تعطيل الخزانات، للتمكن من سحب الماء عند الوصول و الخروج، و ذلك لأغراض المراقبة.

#### القسم الثاني: تطهير الوسط

المادة 23 : القضاء على المواد الوسخة و الصلبة و السائلة

تتحمل السلطات الإدارية أو المجموعات المحلية جمع المواد الوسخة الصلبة و القضاء عليها.

يجب القضاء على المواد الوسخة السائلة بواسطة شبكات الصرف الصحي العمومية التي تتولى المصالح المختصة إنبائها و صيانتها. ويلزم ملاك العمارات بربط منشآتهم الصحية بشبكات الصرف الصحي المذكورة.

و في غياب مثل هذه الشبكات فإنه يتعين على كل عمارة أن تتوفر على منشآت صرف مناسبة و على نظام صرف صحي خاص على شكل أحواض و مراحيض و حفر، و ذلك وفق المعايير المعمول بها.

تقع مسؤولية إقامة المنشآت على المالك و يتولى المستخدم نفقة الصيانة.

المادة 24: نظافة الوسط

يجب اتخاذ إجراءات النظافة المتعلقة بالمساكن و ضواحيها، و المجاري العمومية، و القطع الأرضية المسورة أو غير المسورة، و الشواطئ، بصفة منتظمة و تبعا لكل حالة. أما من طرف المستخدمين، أو من

أية علامة أخرى مميزة مطابقة لمعايير تحدد بموجب مقرر.

- كل حنفية جلب مياه غير صالحة للشرب تكون عليها لوحة ظاهرة و مختومة تحمل بصفة بارزة "ماء غير صالح للشرب".

6- صيانة المنشآت بغية تفادي هدر المياه

يجب على الملاك و الموجرين و المقيمين الإبقاء على المنشآت الداخلية في وضعية جيدة من الصيانة و التشغيل و القضاء على أي تسرب فور الإبلاغ عنه.

المادة 21: في حالة غياب التوزيع العمومي للماء الشروب، فإن استعمال ماء العيون و الآبار العمومية أو الخصوصية لا يرخص فيه للأغراض البشرية إلا إذا كان صالحا للشرب و مع اتخاذ كافة الاحتياطات اللازمة لحمايته من كافة عوامل التلوث.

(أ) الآبار: تكون فتحة الآبار محمية بدائرة مرتفعة تهدف إلى الحد من دخول الحيوانات و الأجسام الغريبة. و يكون حائطها سميكا و لا يقل ارتفاع حافتها عن 50 سم على الأقل.

(ب) العيون: تنطبق كافة هذه الترتيبات على العيون و منشآت التحكم في الماء، و ذلك فيما يتعلق بصيانتها و حمايتها من التلوث.

تسهر السلطات الإدارية و الصحية على تطبيق الإجراءات الواردة في هذه المادة في حدود الإمكانيات الفنية و الفرص الاقتصادية المتاحة.

سيحدد مقرر صادر عن الوزير المكلف بالصحة العمومية شروط تطبيق هذه المادة.

المادة 22: يجب أن تكون الصهاريج المخصصة لاستقبال ماء المطر أو لنقل الماء المخصص للاستهلاك سميكة و محمية ضد التلوث الخارجي. و تشمل على آلية تهوية لها شبك حديد غير قابل للتآسد و بحجم

مليمتر على الأكثر، لتفادي دخول الحشرات و صغار الحيوانات. كما يجب أن تكون الجدران الداخلية من مادة

مقاومة لتأثيرات ماء المطر. و يجب أن تكون مزودة بأليات خاصة لإبعاد مياه غسل السطوح الأولية. و يجب

أن توقف الأجسام الغريبة مثل التراب و الحجارة و الأوراق و الرواسب و النفايات بكافة أنواعها بواسطة مصفاة ذات مكونات ضخمة. كما يجب أن تنظف و تعقم

خزانات الماء بعناية مرة كل سنة.

شهادة مطابقة لمعايير وقائية و سلامة الأماكن و التجهيزات و المنشآت صادرة بصفة قانونية عن المصالح المختصة. و تحدد معايير الوقاية و السلامة العمومية بموجب مقرر صادر عن الوزير أو الوزراء المعنيين.

و يتعين على المؤسسات الموجودة التقيد بالقوانين المعمول بها.

#### القسم الثاني: وقاية و سلامة التداول

المادة (30): دون مساس بتطبيق القوانين المعمول بها فإن الأشخاص الذين يطلب منهم، بحكم عملهم، تداول المواد الغذائية، سواء كان ذلك خلال جمعها و إعدادها و معالجتها و تحويلها، و تعبئتها و تغليفها و نقلها و تخزينها، أو كان ذلك خلال عرضها، أو بيعها و توزيعها، ملزمون بأكبر قدر من نظافة البدن و الثياب، و ذلك تحت مسؤولية رب العمل. يجب أن يتوفر العمال على شهادة طبية صادرة عن السلطات الصحية العمومية المختصة للوزارة المكلفة بالصحة.

و يحظر تداول المواد الغذائية على الأشخاص الذين بإمكانهم نقل العدوى إليها، وخاصة المصابين بأمراض جلدية مخاطية أو تنفسية أو معوية طبقا لمقتضيات التعليمات الدولية.

المادة 31: تحدد الشروط اللازم توفرها في التجهيزات و أدوات التعبئة و التغليف المستخدمة للمواد الغذائية المخصصة للاستهلاك البشري بموجب مقررات صادرة عن الوزير أو الوزراء المختصين.

المادة 32: يجب أن تستجيب وسائل نقل المواد الغذائية للشروط الوطنية و الدولية المتعلقة بالوقاية و السلامة الصحية.

#### القسم الثالث: الأشرية

القسم الفرعي الأول: أشرية أخرى غير اللبن

المادة 33: يجب على مؤسسات صنع و تعبئة المواد الغذائية السائلة مثل الصودا و الليموناد و المياه الغازية و السيرو و أماكن إعداد الطعام و الشراب أن تحترم الأحكام التالية:

1- استجابة الأماكن للتعليمات المتعلقة بورشات إعداد الأغذية.

طرف السلطات العقارية المسؤولة، و ذلك وفق دفتر الشروط.

#### القسم الثالث: تسيير النفايات

المادة 25 : يجب القضاء على النفايات أو معالجتها بصفة معقنة من الناحية البيئية بغية القضاء أو الحد من تأثيراتها السلبية على صحة الإنسان أو الموارد الطبيعية أو الحيوانات و الغابات أو نوعية البيئة.

و تنطبق أحكام هذا القسم على كافة أنواع النفايات بما فيها النفايات البيولوجية الطبية و النفايات الفيزيائية الكيماوية و الجرثومية.

المادة 26: يجب على كل شخص ينتج أو يحوز النفايات أن يتولى بنفسه القضاء عليها أو معالجتها أو العمل على القضاء عليها أو معالجتها من طرف مؤسسات معتمدة وفق القوانين المعمول بها. و في غياب ذلك تسلم هذه النفايات إلى مجموعة محلية أو أية شركة معتمدة من طرف الدولة بغية تسييرها.

و تسهر المجموعات المحلية على القضاء على كافة المواقع العشوائية لرمي النفايات.

يمكن للدولة و المجموعات المحلية أن تستعين بجمعيات المستهلكين من أجل القيام بأعمال التحسيس و التوعية.

#### الفصل الثاني: الأحكام الخاصة المتعلقة بالمواد

##### الغذائية

#### القسم الأول: نظافة الأماكن

المادة 27: تحدد بواسطة مقرر صادر عن الوزراء المختصين الشروط المطلوب توفرها في المخازن و ورشات إعداد و تخزين و بيع و توزيع المواد الغذائية المخصصة للاستهلاك البشري و ذلك وفق المعايير الوطنية و الدولية في مجال الصحة الوقائية و السلامة العمومية.

المادة 28: تخضع المواد الغذائية المباعة في الطريق العمومي و الأسواق و غيرها من أماكن البيع العمومية للشروط العامة أو الخاصة المحددة بموجب مقرر صادر عن الوزير المكلف بالصحة العمومية.

المادة 29: يجب أن يشتمل كل طلب فتح مؤسسة مخصصة لإنتاج أو تداول أو تخزين المواد الغذائية على

يجب أن تستجيب هذه المواد للترتيبات التنظيمية المحددة بموجب مقرر صادر عن الوزير المكلف بالصحة وخاصة فيما يتعلق ب:

- المواد المستخدمة في التصنيع.

- درجة حرارة المواد المعروضة للبيع.

- تصنيعها.

كما تنطبق هذه الأحكام في نفس الوقت على البيع المتنقل و على البيع داخل المخزن.

يمكن أن تحتوي القشدة المجمدة، فضلا عن المواد اللبنية، على السكر والبيض والماء والمواد المعطرة والملونات الغذائية والمعمقات المقبولة في مجال تحضير الوجبات الغذائية.

القسم الرابع: الأغذية ذات الأصل النباتي

المادة 38:

أ- يحظر إلقاء أو طرح النفايات وتفريغ القمامات المنزلية والطين والغائط، في كافة الأراضي التي تزرع فيها الفاكهة والخضروات التي يمكن استهلاكها طازجة والتي يمكن أن تكون أجزاؤها المستهلكة لها اتصال بتلك النفايات. ويجب أن لا تنتشر الأسمدة العضوية أو الزبالا إلا قبل شهر على الأقل من وقت الحصاد.

ب- يجب أن تكون الفواكه والخضروات مطابقة للمعايير المعمول بها في مجال النظافة، وخاصة فيما يتعلق برواسب المبيدات الحشرية. ويجب سحب المواد التي تعتبر ضارة بالصحة البشرية من معروضات البيع.

ج- يجب أن تطابق الفاكهة والخضروات شروط الجودة فيما يتعلق بدرجة النمو والنضج الطبيعية والطعم والرائحة المعهودين.

د- يجب أن تكون الفاكهة خالية من التراب تماما مثل الخضروات. وإذا وجدت ضرورة لغسل الفاكهة والخضروات، فيجب استعمال الماء الشروب لذلك، على أن تشفع العملية بالتنجيف المناسب.

القسم الخامس: الأطعمة ذات الأصل الحيواني

المادة 39: اللحوم

يخضع بيع منتجات اللحوم لتشريعات خاصة ولمراقبة مصالح التفتيش البيطري.

2- الماء المعترف أنه صالح للشرب الموزع في كافة النقاط عن طريق الأنابيب المنفردة، هو وحده المستعمل بتصنيع الليموناد والصودا والمياه الغازية وفي الأطعمة والأشربة.

يجب تصميم الماكينات وأجهزة تصنيع وتعبئة هذه المواد السائلة بكافة أنواعها بطريقة تسمح، عند الحاجة، بالتركيب والتفكيك السهل لمختلف أجزائها سبيلا إلى صيانتها. وتنظف بالماء الشروب الذي تضاف إليه المواد المسموح بها مع شطفها وتجفيفها. يتم تنظيف مختلف الأواني المخصصة لتخزين هذه المواد بنفس الطريقة.

أدوات التعبئة وأدوات الإقفال: سدادات القنينات والشرايح المستديرة والفيلين، يجب أن تكون كلها جديدة وفي حالة جيدة من النظافة تحول دون وقوع أي تلوث.

المادة 34: وقاية وسلامة أماكن تقديم الأشربة: تخضع المقاهي وأماكن الشراب وصالونات الشاي وأماكن تناول الأشربة مهما كان موقعها لأحكام المادة المذكورة أعلاه وذلك فيما يتعلق بنظافة أنية المائدة وكؤوس الشراب.

وفضلا عن ذلك، يجب أن يكون البيع المتنقل للأشربة مهما كان نوع السيارات المستخدمة له، يوفر الحماية للمواد المقدمة ضد أي تلوث أو تغير.

المادة 35: الترتيبات الخاصة المتعلقة بتصنيع بعض الأشربة

يخضع لفوائين تنظيمية تصنيع وبيع أي مشروب، تدخل الأعشاب أو بعض أجزائها أو المشتقات النباتية أو أية مادة أخرى في تركيبه.

القسم الفرعي الثاني: اللبن ومشتقاته

المادة 36: يجب أن يستجيب إنتاج ومعالجة وبيع اللبن ومشتقاته للمعايير الوطنية والدولية المتعلقة بالنظافة والصحة العمومية.

تحدد بمقررات صادرة عن الوزير أو الوزراء المعنيين الشروط المفروضة في مجال النظافة والصحة العمومية ومنح الاعتمادات من أجل ممارسة أنشطة مرتبطة بصناعة الألبان.

المادة 37: تصنيع وبيع المجمدات والقشدة المجمدة

يجب أن تحتوي كل بناية عمومية على مصدر للتموين بالماء الشروب ذي الجودة وعلي تعديلات صحية لضمان الوقاية و الصحة العمومية للعمال و الزوار.

و يجب أن تتوفر كل بناية عمومية على نظام صرف مناسب للنفايات السائلة و الصلبة و التجهيزات المضادة للحرائق.

المادة 44: يجب اختيار موقع المباني العمومية و المؤسسات المدرسية و مؤسسات ما قبل التمدرس بطريقة تضمن الحد الأقصى من الإنارة الطبيعية و التهوية لقاعات الدروس و بطريقة تجنب التلاميذ التعرض للغبار و الروائح و للضجيج وغيرها من أسباب الإزعاج.

كما يجب أن تمكن القطعة الأرضية من تفرغ المياه الوسخة، و أن تكون الضواحي القريبة منها خالية من الأقدار.

و يجب أن يكون اتساع الساحة و قاعات الدروس و المساحات المستصلحة للعب و كذا الإنارة الاصطناعية، عند الاقتضاء، خاضعة للمعايير المعمول بها في مجال النظافة و الصحة العمومية.

المادة 45: يجب أن يتم بيع المواد الغذائية بمحاذاة المؤسسات المدرسية و مؤسسات ما قبل التمدرس، وفق شروط النظافة و الصحة العمومية الواردة في المادة 41.

#### الفصل الرابع: عن وقاية و سلامة المؤسسات الصحية

المادة 46: تخضع إقامة المؤسسات الصحية للقوانين المعمول بها.

المادة 47: يجب أن تتوفر كل مؤسسة صحية على مصدر للتموين بالماء الشروب و علي تعديلات صحية مناسبة.

المادة 48: يجب أن تضمن كل مؤسسة صحية عمومية و خصوصية التخلص الفوري و المناسب من النفايات المنتجة خلال مختلف مراحل الجمع و التصنيف و النقل و التخزين و المعالجة و ذلك وفق الترتيبات و النظم المعمول بها.

و يجب أن تتوفر كل مؤسسة على نظام خاص بها للصرف و علي نظام معالجة للنفايات السائلة. كما يجب

و يحظر بيع اللحوم و مشتقاتها خارج أماكن البيع المناسبة (المجازر و الأسواق و متاجر بيع اللحوم المفرومة).

و تنطبق عليها الأحكام العامة المتعلقة بوقاية و سلامة مخازن الأغذية. كما يمكن اتخاذ إجراءات مشددة بمرسوم.

المادة 40: الأسماك و مواد الصيد

يخضع بيع الأسماك و مواد الصيد لتشريعات خاصة و تراقب من قبل مصلحة تفتيش الصيد البحري.

لا يسمح ببيع الأسماك إلا في المؤسسات و الأسواق العامة المرخص لها في ذلك.

المحارة التي يمكن أن تكون مقرا لكافة أنواع الجراثيم الممرضة (عصيات التيفونيد على وجه الخصوص) ستكون موضع تشريعات خاصة تحدد بمرسوم.

#### القسم السادس: المطاعم الجماعية

المادة 41: وقاية و سلامة المطاعم و المحلات المشابهة لها

تنطبق الأحكام التالية على قاعات الأكل و ملحقات المطاعم، و المقاهي و أماكن المشروبات التي تستخدم للأطعمة و كذلك على مؤسسات الأكل الجماعي.

1- يخضع فتح مطعم لرخصة مسبقة صادرة عن الوزير أو الوزراء المعنيين،

2- يجب أن تستجيب المحلات و التجهيزات و المواد للشروط المطلوب توفرها في مجال النظافة و الصحة العمومية،

3- يجب أن يتقيد عمال المطاعم باحترام قواعد النظافة و الصحة العمومية الفردية التي ستحدد بموجب مقرر صادر عن الوزير المكلف بالصحة.

#### الفصل الثالث: عن وقاية و سلامة المباني العمومية و

المؤسسات المدرسية و مؤسسات ما قبل التمدرس

المادة 42: يجب أن تتقيد منشآت المباني العمومية و المؤسسات المدرسية و مؤسسات ما قبل التمدرس بالقوانين المعمول بها.

المادة 43: يجب أن يضمن تصميم و تجهيزات و أدوات تشييد المباني العمومية أقصى قدر من الأمن الصحي و الراحة للعمال.

## الباب الرابع: الأجهزة

### الفصل الأول: آلية التنسيق والتشاور في مجال

#### الوقاية والسلامة الصحية

المادة 53: ينشأ بالوزارة الأولى، إطار للتشاور و التوجيه و الترقية و المساعدة على اتخاذ القرار فيما يتعلق بمجال الوقاية و السلامة الصحية العمومية، و يسمى بالمجلس الوطني للوقاية و السلامة الصحية العمومية، يعرف اختصاراً ب: م و و س ص ع.

المادة 54: تحدد تشكيلة و تنظيم و صلاحيات و سير عمل المجلس الوطني للوقاية و السلامة الصحية العمومية بموجب مرسوم.

### الفصل الثاني: الجهاز الفني للمعايير

المادة 55: يتم إنشاء لجنة وطنية للأمن الصحي في مجال الأغذية تمثل المقابل للجنة المختلطة لمنظمة الأمم المتحدة للأغذية و الزراعة و منظمة الصحة العالمية فيما يتعلق بالمعايير الغذائية. و تتمثل مهمتها في حماية صحة المستهلكين و ضمان الممارسات الصحية في مجال تسويق المواد الغذائية.

المادة 56: تحدد تشكيلة و تنظيم و صلاحيات و سير عمل اللجنة الوطنية للأمن الصحي في مجال الأغذية بواسطة مرسوم.

### الفصل الثالث: أجهزة الرقابة و الإشراف و

#### التفتيش الصحي للمواد الغذائية

المادة 57: يتم الإشراف و الرقابة و التفتيش الصحي للمواد الغذائية من طرف المصالح المختصة التابعة للوزارات المعنية.

و ستحدد مراسيم مجال اختصاص كل وزارة خاصة في ما يتعلق بمجالات الصحة العمومية و الصيد البحري و الزراعة و البيطرة و التجارة و الصناعة و البيئة.

المادة 58: يحظر إنتاج أو استيراد أو تصدير أو تسويق أو توزيع المواد الغذائية الفاسدة أو المنتهية الصلاحية أو المزيفة أو التي تحتوي على مواد يمكن أن تضر بالصحة البشرية. كما يحظر إدخال أية إضافات غذائية إلى السوق غير مطابقة للنظم المعمول بها على مستوى منظمة الأمم المتحدة للأغذية و الزراعة و منظمة الصحة العالمية و المنظمة الدولية للصحة الحيوانية.

أن تكون منشآت التخلص من النفايات الطبية الحيوية مطابقة للقوانين و المعايير المعمول بها.

و يجب أن تكون هذه النفايات موضع تعقيم مسبق قبل إلقائها في منشآت الصرف الصحي.

و في غياب شبكة مجاري عمومية، فإنه يمكن تفريغ هذه النفايات في أحواض مراحيض أو في أحواض استبراء.

يجب تعقيم النفايات الطبية الحيوية التشريحية قبل دفنها كما يجب تعقيم النفايات غير التشريحية قبل التخلص منها بصفة نهائية.

يحدد تنظيم و إجراءات تسيير النفايات الطبية الحيوية و المراقبة على المؤسسات بواسطة الطرق التنظيمية.

المادة 49: في إطار المراقبة على الأمراض المعدية، و خاصة ذات الخطر الوبائي، فإن كل واحد من هذه الأمراض يكون موضع تصريح للسلطة الصحية من طرف أي طبيب، أو ممرض و بصفة عامة من طرف أي عامل صحي مسؤول عن منشأة صحية عمومية أو خصوصية، يكون قد عاين وجود الحالة المرضية أو أبلغ عنها.

يجب التصريح للسلطة الصحية بكل وفاة ناتجة عن أحد هذه الأمراض و ذلك وفق الشروط المنصوص عليها في الفقرة السابقة.

يتم تحديد لائحة الأمراض التي يجب التصريح بها بواسطة الطرق التنظيمية.

المادة 50: يمثل عدم التصريح للسلطة الصحية بكل حالة من الأمراض المشار إليها في المادة السابقة مخالفة يعاقب عليها وفق الترتيبات المعمول بها.

المادة 51: يجب أن يخضع التعامل مع جثامين ضحايا الأمراض المعدية لقواعد صارمة تصدر عن الوكلاء المكلفين بالوقاية و السلامة الصحية و الصرف الصحي.

المادة 52: يجب أن تشيد بيوت الموتى بطريقة سميكة و أن تكون جدرانها و طاولاتها و مقاعها مكونة من مواد يسهل غسلها و تعقيمها.

كما يجب أن تتوفر على منشآت تمكن من المحافظة على الجثامين و تحضيرها للدفن و أن تتوفر على منظومة لمعالجة و تفريغ المياه الوسخة.

من المؤسسات العمومية و الخصوصية. ولهذا الغرض فهم يعملون في عموم التراب الوطني.

المادة 63: يقصد "بعمال الوقاية و السلامة الصحية" العمال الطبيون و شبه الطبيين المخولون لهذا الغرض، و كذا مهندسو و مفتشو الصحة و المراقبون و وكلاء الوقاية و السلامة الصحية.

و يعتبر "وكلاء منتدبين من طرف مصلحة الوقاية و السلامة الصحية" الوكلاء التابعون لإدارات غير إدارة الوقاية و السلامة الصحية المنتدبون من طرف الوزير المكلف بالصحة للقيام بالمهام المنصوص عليها في هذه المدونة، أو من طرف قطاعات أخرى معنية تبعا لمجال التدخل.

المادة 64: يؤدي عمال الوقاية و السلامة الصحية و كذا الوكلاء المنتدبون اليمين أمام المحكمة الإقليمية للدائرة الإدارية التي يطلب منهم الخدمة فيها. تسجل اليمين دون تكاليف لدى كتابة ضبط المحكمة و لا تجدد في حالة تغيير الإقامة داخل اختصاص محكمة أخرى.

المادة 65: يمكن لرئيس مصلحة الوقاية و السلامة الصحية و مهندسي الصحة و مفتشي الصحة، في حالة تلبس بالجريمة، العمل على توقيف مرتكبي المخالفة و اقتيادهم أمام وكيل الجمهورية أو أية سلطة قضائية أخرى مختصة.

يقدم الوكلاء المشار إليهم في الفقرة السابقة أي شخص يضبط في حالة تلبس أمام عمال الوقاية و السلامة الصحية المختصين أو أقرب ضابط شرطة قضائية حيث يحرر محضرا و تعليمات وفق الشروط المنصوص عليها في مدونة الإجراءات الجنائية. و يحق لهم تسخير القوة العمومية خلال تادية مهمتهم.

المادة 66: توزع عائدات الغرامات و المصالحات المقررة تطبيقا لهذه المدونة وفق الشروط التي ستحدد بموجب مرسوم.

#### القسم الثاني: البحث عن المخالفات في مجال

##### الوقاية و السلامة الصحية ومعابنتها

المادة 67: تتم معابنة المخالفات في مجال الوقاية و السلامة الصحية بموجب محاضر يتم إعدادها من طرف ضباط الشرطة القضائية، و عمال الوقاية و السلامة

يجب أن تكون كل مادة غذائية مشبوهة مخصصة للاستهلاك البشري موضع تصريح لدى السلطات الفنية المختصة بغية إخضاعها للتحليل أو الإتلاف وفق القوانين المعمول بها.

المادة 59: تخضع المواد الغذائية للرقابة عند الدخول إلى البلاد و الخروج منها من قبل المصالح الفنية المؤهلة حسب اختصاص كل وزارة معنية وفق القوانين المعمول بها و تعليمات مدونة منظمة الأمم المتحدة للأغذية و الزراعة و منظمة الصحة العالمية و المنظمة الدولية للصحة الحيوانية.

المادة 60: يتحمل مالك المادة الغذائية كافة نفقات التحليل أو الإتلاف أو الدفن أو غيرها من النفقات المترتبة على عمليات الرقابة.

#### الباب الرابع: شرطة الوقاية و السلامة الصحية

##### الفصل الأول: جهاز التنفيذ

المادة 61: تنشأ شرطة للوقاية و السلامة الصحية العمومية تابعة للوزارة المكلفة بالصحة، يكلف وكلاؤها من بين أمور أخرى، بالبحث عن المخالفات في مجال تشريعات الوقاية و السلامة الصحية و معابنتها. تحدد صلاحيات و تنظيم و سير عمل شرطة الوقاية و السلامة الصحية العمومية و كذا النظام الأساسي لسلك عمالها بواسطة مرسوم.

في إطار وقاية السكان من الأمراض، يمارس سلك شرطة الوقاية و السلامة الصحية العمومية مهامه بالتعاون مع مفتشي النظافة على مستوى الوزارات الأخرى المعنية. و تحتفظ كل وزارة بصلاحياتها في مجال التفتيش و الرقابة تبعا لمجال تخصصها.

#### الفصل الثاني: الإجراءات

##### القسم الأول: سلطات عمال الوقاية و السلامة

##### الصحية

المادة 62: يكلف عمال الوقاية و السلامة الصحية و كذا الوكلاء المنتدبون من طرف مصلحة الوقاية بالوزارة المكلفة بالصحة و/أو القطاعات المعنية بالبحث و بمعابنة المخالفات ضد تشريعات الوقاية و السلامة الصحية و ضد سلامة المباني و الطرق العمومية و الشواطئ و المنشآت الصناعية و غيرها

و يحظر إلقاء القمامات داخل و خارج المساكن بصفة غير مطابقة للقوانين المعمول بها.

المادة 76 : يحظر:

أ- خلط المواد البرازية أو البولية مع القمامات المنزلية.

ب- ربط أي مجرى بالمياه مع مجمع المياه المطرية.

ج- زراعة النباتات المعروفة باليرقات داخل التجمعات الحضرية.

د- الاحتفاظ داخل المساكن بأشياء أو أوعية مهما كانت طبيعتها و العلب الفارغة و القدور و حطام السيارات التي من شأنها أن تمثل وكرا ليرقات البعوض.

هـ- تربية الأغنام و الدواجن داخل المساكن.

و- إقامة مكان للتبول أو الإستبراء داخل المساكن بصفة غير مطابقة للمعايير المنصوص عليها في القوانين المعمول بها.

المادة 77: يجب الإبقاء على القطع الأرضية المسورة أو غير المسورة وساحات المنازل في وضعية جيدة من النظافة بواسطة كناستها أو قطع الأشجار عنها.

القسم الفرعي 2: المخالفات المتعلقة بالوقاية و

السلامة للطرق العمومية.

المادة 78: يحظر:

- رمي الأشياء في الطرق العمومية.

- إلقاء الأشياء داخل المستنقعات و الأنهار و برك المياه و البحيرات أو البحار في الضفاف.

- دفن جثث الحيوانات والقمامات المنزلية في أقل من 35 متر بصفة عامة من المساكن، أو الآبار أو مصادر المياه أو في مساحات حمايتها و داخل منشآت الإنقطاع أو التزويد بالمياه.

المادة 79: يحظر بئانا إلقاء أو وضع النفايات في الممرات أو الأرصفة أو الطرق أو الساحات و الحدائق العمومية.

المادة 80: يحظر إلقاء المياه الوسخة أو البول أو البراز في الطريق العمومي.

المادة 81: يحظر غسل السيارات في الطرقات و داخل الأماكن العمومية و كذا غسل الثياب و الأواني المنزلية بمحاذاة الحنفيات العمومية.

الصحية و الوكلاء المحلفين المنتدبين من طرف مصلحة الوقاية و السلامة الصحية.

المادة 68: يجب على وكلاء الوقاية و السلامة الصحية إجراء زيارات ميدانية بغية معاينة المخالفات في مجال الوقاية و السلامة الصحية. و تحدد الإجراءات العملية لهذه الزيارات و المخالفات بموجب مقرر صادر عن الوزير المكلف بالصحة و/أو الوزراء المعنيين.

القسم الثالث: الدعاوى و المتابعات

المادة 69: تمارس الدعاوى و المتابعات أمام المحاكم المختصة مباشرة من طرف الوزارة أو الوزارات المعنية، كما يمكن أن تمارس الدعاوى من طرف منظمات حماية المستهلك المعتمدة و ذلك دون مساس بالحق الذي تتمتع به النيابة العامة.

المادة 70: تحدد الدعوة العمومية في مجال مخالفة قوانين الوقاية و السلامة الصحية بموجب مرسوم.

المادة 71: تطبق الأحكام المنظمة للإجراءات الجزائية أمام المحاكم على متابعة الجرح و المخالفات المتعلقة بالوقاية و السلامة الصحية. و تدخل الجرائم المتعلقة بالوقاية و السلامة الصحية ضمن اختصاص المحاكم المختصة إقليميا.

القسم 4: المصالحة

المادة 72: يتمتع الوزير المكلف بالصحة أو الوزراء المعنيين بسلطة التصالح باسم الدولة قبل صدور الحكم فيما يتعلق بالمخالفات المشار إليها في المواد 96 و 98 و 99 و 100. و تسقط الدعوة العمومية بالمصالحة.

القسم 5: الدعوى الإدارية

المادة 73: يعاقب بالإجراءات الإدارية عندما تكون الدولة هي وحدها المتهم بعدم احترام المواد 15 و 16 و 17 و 18 و 19 و 20.

المادة 74: تطبق أحكام المادة 456 و ما بعدها من مدونة المرافعات الجنائية على المخالفات الواردة في المواد 106 و 107.

الفصل الثالث: المخالفات والعقوبات

القسم 1: المخالفات

القسم الفرعي 1: المخالفات المتعلقة بالوقاية و

السلامة الصحية و بنظافة المساكن

المادة 75: على مستوى كل بناية، يحتفظ بالقمامات المنزلية داخل أكياس قمامة تنظيمية أو داخل حاويات.

المادة 90: يجب أن يخضع عمال المصانع و غيرها من المؤسسات الصناعية لزيارات طبية دورية.  
المادة 91: يجب على العاملين في الصناعات الغذائية، فضلا عن الزيارات الدورية التقيد بنظافة البدن و الثياب بصفة دائمة حسب طبيعة الصناعة و وفق القوانين المعمول بها.

المادة 92: يمنع منعاً باتاً استخدام القمامات المنزلية لأغراض زراعية.

#### القسم الفرعي 5: المخالفات المتعلقة بالوقاية و السلامة الصحية للماء

المادة 93: تجب حماية منشآت و خزانات توزيع الماء الشروب ضد التلوث الخارجي.

المادة 94: يلزم كل صاحب إمتياز بتوزيع ماء صالح للشرب باحترام الشروط التي ستحدد بمرسوم، و أن يعمل على التأكد من جودة الماء موضع هذا التوزيع.

المادة 95: يمنع استعمال الماء غير الشروب للتحضير و للمحافظة على كافة المواد الغذائية و البضائع المخصصة للاستهلاك البشري.

#### القسم الفرعي 6: المخالفات المتعلقة بالوقاية و السلامة الصحية للمواد الغذائية

المادة 96: يجب أن تكون ورشات و مخازن إعداد و تخزين و بيع المواد الغذائية نظيفة. و يجب تهيتها و الحفاظ عليها في وضعية تبعد هذه المواد من كافة أنواع التلوث أو التغير أو الأوساخ.

المادة 97: يمنع تداول المواد الغذائية من قبل عاملين بإمكانهم أن يلوثوها و خاصة العمال المصابين بأمراض جلدية مخاطية أو تنفسية أو معوية.

المادة 98: يحظر خلال تصنيع الأشربة و الثلج و القشدة المجمدة و الحلويات استخدام المواد المعطرة و ملونات غير مقبولة في مجال تحضير المواد الغذائية.

المادة 99: يجب أن تكون علب حفظ أشربة الصودا و الليموناد و المياه الغازية في وضعية من النظافة تحميها من كافة أنواع التلوث.

المادة 82: يحظر القاء قطع الحديد و الركام مهما كان نوعها في الطريق العمومي و في الهواء الطلق.  
المادة 83: يحظر القاء و رمي القمامات و نفايات المطبخ داخل قنوات الصرف الصحي أو داخل فتحات المياه السامة.

المادة 84: على مستوى البلديات أو التجمعات الريفية، حيث لا تتم الكناسة من طرف مصلحة للتنظيف فإن الملاك المجاورين لطرق معرضة للحركة العمومية ملزمون كل على حدة بكناسة واجهة منازلهم بمسافة تساوي نصف عرض الطريق العمومي.

و في حالة ما إذا كانت المجموعة هي التي تتولى الكناسة فإن المجاورين للطريق يتحملون مسؤولية نظافة القطعة الأرضية التي تعينهم.

#### القسم الفرعي 3: المخالفات المتعلقة بالوقاية و السلامة الصحية للشواطئ

المادة 85: يحظر أن يترك على الشواطئ أي شيء من شأنه أن يمس من نظافة الأماكن، و خاصة المعليات و الأسماك أو فضلات الطعام.

المادة 86: يحظر دخول الكلاب أو القطط و كافة الحيوانات إلى الشواطئ.

المادة 87: يمنع منعاً باتاً تنقل الحيوانات و السيارات العجرورة بالأحصنة و العربات ذاتية الدفع و الدراجات في الشواطئ.

#### الفصل الفرعي 4: المخالفات المتعلقة بالوقاية و السلامة الصحية للمنشآت الصناعية

المادة 88: يجب أن لا تكون مواقع و ضواحي المؤسسات الصناعية و التجارية غير نظيفة. و يجب التخلص من المياه الوسخة وفق القوانين المعمول بها و التشريعات الخاصة بكل صناعة على حدة.

المادة 89: تلتزم المستشفيات و الدوائر الصحية العمومية أو الخصوصية بالقيام بواسطة الحرق أو الدفن باتلاف النفايات التشريحية أو المعدية بعد تعقيمها.

المادة 108: تعاقب بغرامة تتراوح من 50000 إلى 200000 أوقية و بالحبس لمدة تتراوح من 5 إلى 8 أيام أو بإحدى هاتين العقوبتين فقط، مخالفات أحكام المواد 88، 89، 90، 91، 92، 93، 94، 95، 96 و 97.

المادة 109: تعاقب بغرامة تتراوح من 200000 إلى 1000000 أوقية و بالحبس من سنتين إلى خمس سنوات مخالفات أحكام المواد 98، 99، 103، 104 و 105.

#### الباب الخامس: أحكام نهائية

المادة 110: ستصدر مراسيم ، عند الحاجة، توضح إجراءات تطبيق هذا القانون.

المادة 111: لا تتعارض الأحكام السابقة مع حق السلطات الإدارية المختصة في اتخاذ إجراءات بموجب مقررات قصد القيام بحماية خاصة لم ترد في هذه المدونة و ذلك بهدف توفير السلامة العمومية.

المادة 112: تلغى كافة الأحكام السابقة المنافية لهذا القانون.

المادة 113: يسرى العمل بهذا القانون بعد 6 أشهر من تاريخ المصادقة عليه.

المادة 114: سينشر هذا القانون في الجريدة الرسمية للجمهورية الإسلامية الموريتانية و ينفذ كقانون للدولة.

حرر في اتواكشوط بتاريخ 21 يوليو 2010

محمد ولد عبد العزيز

الوزير الأول

الدكتور مولاي ولد محمد الأعظم

وزير الصحة

الدكتور الشيخ المختار ولد حرمه ولد بيباته

المادة 100: يحظر بيع الفواكه التي لم تصل درجة النمو والنضج المناسبين أو الفواكه المعالجة بمواد غير مرخصة.

المادة 101: تجب حماية اللحوم المعروضة للبيع و مشتقاتها من الغبار و الذباب و غيرها من الملوثات.

القسم الفرعي 7: المخالفات المتعلقة بالوقاية و السلامة للمطاعم و الأماكن المشابهة لها

المادة 102: يجب الإبقاء على مواقع المطاعم و الأماكن المحاذية لها و غيرها من المؤسسات المماثلة لها في وضعية جيدة من الصيانة و النظافة.

المادة 103: داخل المطاعم و الأماكن المماثلة لها

- يحظر استعمال الماء غير الشروب
- تلزم حماية الأطعمة المقدمة ضد كافة أنواع التلوث
- يجب أن يتصرف العمال المستخدمون فيها وفق شروط النظافة و السلامة التي تنص عليها القوانين.

القسم الفرعي 8: حماية وكلاء الوقاية و السلامة الصحية خلال تأدية مهامهم

المادة 104: يمنع منعاً باتاً الاعتراض على زيارة وكلاء تحرير المحاضر للدور، وفق القانون.

المادة 105: يحظر الاعتراض على التعقيم و إبادة الحشرات و الفئران داخل المنازل.

القسم 2: العقوبات

المادة 106: تعاقب بغرامة تتراوح من 3000 إلى 9000 أوقية، المخالفات لأحكام المواد 75 و 76 و 77 و 79 و 80 و 81 و 83 و 84.

المادة 107: تعاقب بغرامة تتراوح من 10000 إلى 20000 أوقية، المخالفات لأحكام المواد 78، 82، 85، 86، 87، 100 و 101.

مراسيم - مقررات - قرارات - تعميمات

وزارة الصيد والاقتصاد البحري

نصوص تنظيمية

مقرر رقم 2466 صادر بتاريخ 28 أكتوبر 2010 يقضي بتصنيف سلامة مناطق إنتاج الأصداف في داخلت انواذيبو.

المادة الأولى: تطبيقا لترتيبات المقرر المشترك رقم 2860/و.ص.ا.ب/وت.ص.ت.س/ و.ص.ش.ا.ك.د.و.أ.ب الصادر بتاريخ 16 نوفمبر 2006 والمشار إليه أعلاه، فإن مناطق الأصداف الواقعة في البحر وعلى الساحل والمحددة بالأسماء والإحداثيات الجغرافية التالية تعين مناطق إنتاج وتصنف طبقا لبيانات الجدول التالي:

التصنيف	أنواع الأصداف	الحدود الجغرافية	منطقة الإنتاج
أ	Crassostrea gigas	منطقة يحدها من الشمال شاطئ خليج النجم ومن الجنوب خط مستعرض إحداثياته الجغرافية هي التالية: نقطة أ: 21°01',35 شمالا - 17°00',28 غربا نقطة ب: 21°01',35 شمالا - 17°00',10 غربا	منطقة خليج النجم
أ	Crassostrea gigas	منطقة يحدها من الشمال شاطئ خليج النجم ومن الجنوب خط مستعرض إحداثياته الجغرافية هي التالية: نقطة أ: 21°01',30 شمالا - 16°59',50 غربا نقطة ب: 21°01',30 شمالا - 16°51',42 غربا	منطقة أرخميدس

منطقة محظورة	Venus verrucosa	منطقة تحدها الإحداثيات الجغرافية التالية: نقطة أ: 20°48 شمالا - 17°02 غربا نقطة ب: 20°54 شمالا - 17°48 غربا	المنطقة البحرية Verrucosa
منطقة محظورة	Venus rosalina	منطقة تحدها الإحداثيات الجغرافية التالية: نقطة أ: 20°12 شمالا - 17°08 غربا نقطة ب: 20°19 شمالا - 17°12 غربا	المنطقة البحرية Rosalina
منطقة محظورة	Perna perna	منطقة ساحل يحدها من الشمال مركز الصيد ومن الجنوب الرأس الأبيض: نقطة أ: 20°58',19 شمالا - 16°59',50 غربا نقطة ب: 21°01',30 شمالا - 17°02',58 غربا	المنطقة الساحلية

المادة 2: تطبيقا لترتيبات المقرر المشترك رقم 2860/و.ص.ا.ب/وت.ص.ت.س/ و.ص.ش.ا.ك.د.و.أ.ب الصادر بتاريخ 16 نوفمبر 2006 والمشار إليه أعلاه، فإن مناطق العمران والمناطق المينائية بالساحل تصنف بالنسبة لكل نوع من الأصداف، من حيث السلامة، طبقا لبيانات الجدول التالي:

التصنيف	منطقة الإنتاج والحدود الجغرافية
منطقة محظورة	خليج كانصادو
منطقة محظورة	منطقة يحدها من الشمال رأس ري ومن الجنوب رأس كانصادو
منطقة محظورة	منطقة كانصادو العمرانية
منطقة محظورة	منطقة الميناء النفطي والميناء المعدني

التي تخبر الوالي المختص ترابيا وتجتمع لجنة المتابعة الصحية لمناطق إنتاج الأصداف بدون تأخير إذا كان ذلك ضروريا.

وبعد صدور تقرير اللجنة، يتخذ الوزير بمقتضى مقرر عند الاقتضاء قرار إغلاق المنطقة وإجراء السحب من السوق أو أي إجراء آخر مناسب.

لن تقرر إعادة فتح المنطقة المغلقة من قبل السلطة المختصة إلا إذا كانت المعايير الصحية المتعلقة بالرخويات مطابقة من جديد للتشريع. وإذا تم إصدار إغلاق منطقة إنتاج بسبب وجود العلق أو مقادير زائدة من الذيفان في الرخويات، فإن إعادة فتحها مشروطة بتحليلين متتاليين، يتمان بفارق زمني أقله ثمانية وأربعين ساعة على الأقل ويجب أن تكون نتائجهما أقل من الحد القانوني.

يتم إخبار المكتب الوطني للتفتيش الصحي لمنتجات الصيد وتربية المائيات بمجموع الإجراءات المتخذة في إطار هذه المادة.

المادة 6: تطبيق ترتيبات الملحق ب من المقرر المشترك رقم 2860 / و.ص.أ.ب/ و.ت.ص.ب.س/ و.ص.ش.أ/ ك.د.و.أ.ب الصادر بتاريخ 16 نوفمبر 2006 والمتعلق بالرقابات الرسمية المطبقة على منتجات الصيد المخصصة للتصدير إلى أسواق الاتحاد الأوروبي.

المادة 7: دون المساس بالمخالفات والعقوبات المنصوص عليها في النصوص التنظيمية الأخرى، تعاقب مخالفات ترتيبات هذا المقرر طبقا لأحكام المادة 72 من القانون رقم 025 - 2000 الصادر بتاريخ 24 يناير 2000 المتضمن لمدونة الصيد البحري. وتعين تلك المخالفات من قبل وكلاء الرقابة المنصوص عليهم في القانون رقم 025 - 2000 الصادر بتاريخ 24 يناير 2000 المتضمن لمدونة الصيد البحري ومن قبل وكلاء الرقابة بالمكتب الوطني للتفتيش الصحي لمنتجات الصيد وتربية المائيات طبقا لترتيبات المادة 10 من المرسوم 81 - 062 الصادر بتاريخ 2 إبريل 1981 القاضي بتنظيم التفتيش الصحي ومراقبة سلامة

المادة 3: تنشأ لجنة للمتابعة الصحية لمناطق إنتاج الأصداف.

وتضم هذه اللجنة التي يرأسها الوالي المختص ترابيا أو ممثله:

- مندوب رقابة الصيد والتفتيش البحري أو ممثله؛

- مدير DIPIS أو ممثله؛

- المدير البحري الجهوي أو ممثله؛

- المدير الجهوي للصحة أو ممثله؛

- المدير الجهوي للتجارة أو ممثله؛

- مدير المكتب الوطني للتفتيش الصحي لمنتجات الصيد زراعة الأسماك أو ممثله؛

- مدير المعهد الموريتاني لبحوث المحيطات والصيد أو ممثله؛

- المندوب الجهوي للوزارة المنتدبة لدى الوزير الأول المكلفة بالبيئة والتنمية المستدامة أو ممثله.

تكلف هذه اللجنة بتقييم الوضعية واتخاذ الإجراءات التحفظية والاستعجالية واقتراح التدابير الضرورية على قطاع الصيد.

تتولى المديرية البحرية الجهوية سكرتارية هذه اللجنة.

المادة 4: تخضع مناطق الإنتاج المصنفة في هذا المقرر لرقابات منتظمة ورقابات إضافية كما هو محدد في المقرر المشترك رقم 2860 / و.ص.أ.ب/ و.ت.ص.ب.س/ و.ص.ش.أ/ ك.د.و.أ.ب الصادر بتاريخ 16 نوفمبر 2006 والمتعلق بالرقابات الرسمية المطبقة على منتجات الصيد المخصصة للتصدير إلى أسواق الاتحاد الأوروبي.

تتم الرقابات، حسب القواعد الخاصة بكل مؤسسة أو سلك رقابة، من قبل مندوبية رقابة الصيد والتفتيش البحري والمكتب الوطني للتفتيش الصحي لمنتجات الصيد وتربية المائيات وباقي وكلاء الرقابة المؤهلين خصيصا لهذا الغرض. وسيتم القيام بها طبقا للمعايير الفنية بطريقة لا تعيق أنشطة الإنتاج بشكل أكثر من اللازم.

المادة 5: إذا أظهرت نتائج العينات أو الرقابة أن المعايير الصحية المتعلقة بالرخويات غير محترمة أو أن صحة الإنسان معرضة للخطر، يتم فورا إعلام السلطة المختصة

المادة 2: تعدل ترتيبات المادة 15 من المقرر المشترك رقم: 2860/وص.اب/ و.ت.ص.ت.س/ وص.ش.ك.د.و.أ.ب الصادر بتاريخ: 16 نوفمبر 2006 على النحو التالي:

"المادة 15 (جديدة): تسجيل/ اعتماد مؤسسات قطاع الأغذية

أ. السلطة المختصة:

i. تحدد الإجراءات التي يجب اتباعها من قبل مسؤولي مؤسسات إنتاج منتجات الصيد عندما يطلبون اعتماد/ تسجيل مؤسساتهم طبقاً للتشريع المحدد لشروط اعتماد المؤسسات.

يجب على مسؤول المؤسسة الذي يطلب الاعتماد أو التسجيل أن يرسل إلى الوزير المكلف بالصيد طلب اعتماد/ تسجيل يشمل البيانات والوثائق التالية:

ii. بالنسبة للأفراد: هوية وموطن مقدم الطلب ومقر المؤسسة و تسمية وتركيب المنتجات النهائية.

iii. بالنسبة للشركات أو تجمعات الأفراد: العنوان التجاري ومقر الشركة وصفة الموقع وهوية مسؤول الشركة أو التجمع و تسمية وتركيب المنتجات النهائية.

iv. تصميم عام للمؤسسة بمقياس 200/1 على الأقل ومذكرة إعلامية تبين:

- الوصف المفصل للمباني وتخصيصها و مسار المواد الصالحة للأكل وغير الصالحة للأكل وشبكات المياه الصالحة للشرب والمالحة أو المستخدمة ومسار العمال؛

- وصف التجهيزات والمعدات المستخدمة \* طاقة تخزين المواد الأولية والمنتجات النهائية وكذا الطاقة الإنتاجية اليومية المقرر؛

v. مشروع HACCP

يجب تجديد الطلب عند كل تغيير هام في المنشأة أو اعداد الأماكن وتجهيزاتها الكبرى أو تخصيصها.

عند تغيير بسيط في الاستغلال لا يشمل الطلب سوى البيانات الواردة في النقطتين i و ii السابقتين.

إذا حصل الملف على موافقة مبدئية للتأسيس موقعة من طرف وزير الصيد والاقتصاد البحري، يتم إرساله إلى الهيئة المكلفة بالرقابة لإعطاء رأيها الفني من أجل الاعتماد.

ب. إن هيئة الرقابة

منتجات الصيد المخصصة لتغذية الإنسان وتعاقب طبقاً للقوانين المعمول بها.

المادة 8: تلغى كافة الترتيبات السابقة المخالفة لترتيبات هذا المقرر.

المادة 9: يكلف الأمين العام لوزارة الصيد والاقتصاد البحري بتطبيق هذا المقرر الذي سينشر في الجريدة الرسمية للجمهورية الإسلامية الموريتانية.

مقرر مشترك رقم 2501 صادر بتاريخ 14 نوفمبر 2010 يعدل بعض ترتيبات المقرر المشترك رقم 2860/وص.اب/ و.ت.ص.ت.س/ وص.ش.ك.د.و.أ.ب المتعلق بالرقابة الرسمية المطبقة على منتجات الصيد المخصصة للتصدير إلى أسواق الاتحاد الأوروبي.

المادة الأولى: تعدل ترتيبات المادة 4 من المقرر المشترك رقم: 2860/وص.اب/ و.ت.ص.ت.س/ وص.ش.ك.د.و.أ.ب الصادر بتاريخ: 16 نوفمبر 2006 على النحو التالي:

" يقصد ب:

(5) (معدل): "هيئة الرقابة: الهيئة التي فوضت إليها السلطة المختصة بعض مهام الرقابة.

(23) (جديدة) "التتبع": هو القدرة على تحديد مسار مادة غذائية أو مادة قابلة للمزج أو يمكن مزجها في مادة غذائية طيلة كافة مراحل الإنتاج والتحويل والتوزيع.

(24) (جديدة) "الاعتماد الفني أو الاعتماد المشروط": اعتماد ممنوح مؤقت لمؤسسة عندما تستوفي الشروط الصحية في مجال المنشآت والتجهيزات.

(25) (جديدة) "الاعتماد النهائي: اعتماد يمنح لمؤسسة حصلت مسبقاً على اعتماد فني وعندما تكون قد استوفت الشروط الوظيفية.

(26) (جديدة) "موافقة مبدئية: اتفاق مسلم من قبل وزير الصيد والاقتصاد البحري كشرط مسبق لطلب اعتماد مؤسسة صيد جديدة".

الباقى بدون تغيير

"الفقرة 2 (جديدة): تعين تلك المخالفات من قبل وكلاء الرقابة المنصوص عليهم في القانون رقم 025 - 2000 الصادر بتاريخ 24 يناير 2000 المتضمن لمدونة الصيد البحري ومن قبل وكلاء الرقابة بالمكتب الوطني للتفتيش الصحي لمنتجات الصيد وتربية المائيات طبقا لترتيبات المادة 10 من المرسوم 81 - 062 الصادر بتاريخ 2 إبريل 1981 القاضي بتنظيم التفتيش الصحي ومراقبة سلامة منتجات الصيد المخصصة لتغذية الإنسان وتعاقب طبقا للقوانين المعمول بها".

المادة 5: تلغى كافة الترتيبات السابقة المخالفة لترتيبات هذا المقرر وخاصة ترتيبات المقررين المشتركين المطبقين رقم: 1058 و 1059 الصادرين بتاريخ: 17 نوفمبر 2005 والمقرر المشترك رقم: 0212 الصادر بتاريخ: 09 يونيو 1969 والمقرر المشترك رقم: 2860/و.ص.أ.ب/ و.ت.ص.ت.س/ و.ص.ش.ك.د.و.أ.ب الصادر بتاريخ 16 نوفمبر 2006 المتعلق بالرقابات الرسمية المطبقة على منتجات الصيد المخصصة للتصدير إلى أسواق الاتحاد الأوروبي.

المادة 6: يكلف الأمين العام لوزارة الصيد والاقتصاد البحري والأمين العام لوزارة التجارة والصناعة التقليدية والسياحة والأمين العام لوزارة الصحة والأمين العام لوزارة التنمية الريفية والأمين العام للوزارة المنتدبة لدى الأول المكلفة بالبيئة والتنمية المستدامة، كل فيما يعنيه بتطبيق هذا المقرر الذي ينشر وفق طريقة الاستعجال و في الجريدة الرسمية للجمهورية الإسلامية الموريتانية.

مقرر مشترك رقم 2502 صادر بتاريخ 14 نوفمبر 2010 يعدل بعض ترتيبات المقرر المشترك رقم 2863/و.ص.أ.ب/ و.ت.ص.ت.س/ و.ص.ش.ك.د.و.أ.ب يتعلق بقواعد السلامة المطبقة على الرخويات الحية ذوات الصدفتين وعلى منتجات الصيد وعلى مستظلي قطاع الأغذية.

المادة الأولى: تكمل ترتيبات المادة 4 من المقرر المشترك رقم 2863 / و.ص.أ.ب/ و.ت.ص.ت.س/ و.ص.ش.أ. ك.د.و.أ.ب الصادر بتاريخ 16 نوفمبر 2006 على النحو التالي:

i. تقوم بالدراسة الفنية للملف وزيارة ميدانية عندما تتلقى طلب لإبداء رأيها الفني من أجل الاعتماد/التسجيل.  
ii. تعطي رأيا للاعتماد الفني عندما يظهر أن المؤسسة تحترم كافة الشروط في ما يتعلق بالبنية التحتية والتجهيزات.

لا تعطي رأي فنيا للاعتماد النهائي إلا بعد القيام بتفتيش رسمي جديد خلال الأشهر الثلاثة التي تلي منح الاعتماد المشروط، يظهر من خلاله أن المؤسسة تحترم الشروط الأخرى ذات الصلة من التشريع (إجراءات التسيير، HACCP).

تستطيع السلطة المختصة بناء على رأي هيئة التفتيش تمديد الاعتماد الفني، إذا ما تم إحراز تقدم واضح مع أن المؤسسة لا تتوفر فيها كل الشروط، غير أن مدة الاعتماد الفني لا يمكن أن تتجاوز ستة أشهر.

iii. تعطي رأيا فنيا من أجل الاعتماد الفني لمؤسسة بالنسبة للأنشطة المعنية إذا قدم مسؤول المؤسسة الدليل على استيفائه للشروط ذات الصلة في التشريع.

iv. تفحص شروط اعتماد المؤسسات عندما تقوم بالتفتيش الرسمي وإذا اكتشفت مخالفات خطيرة أو كانت مجبرة على توقيف الانتاج في مؤسسة عدة مرات وأن مسؤول المؤسسة لم يستطع بعد تقديم الضمانات المناسبة فيما يخص الانتاج المستقبلي، فإنها تقترح الاجراءات الهادفة إلى فرض العقوبات الملزمة".

المادة 3: يعدل الملحق الثالث الفصل 1 النقطة 3 من المقرر المشترك رقم: 2860/و.ص.أ.ب/ و.ت.ص.ت.س/ و.ص.ش.ك.د.و.أ.ب الصادر بتاريخ: 16 نوفمبر 2006 على النحو التالي:

"3. بالنسبة لتفتيش سفينة- مصنع أو سفينة تحمل العلم الموريتاني، تلزم الهيئة المكلفة بالرقابة بالقيام بالتفتيش بطريقة مطابقة لشروط المادة 15 وخاصة ما يتعلق بالمدة المشار إليها في المادة 16، الفقرة 1. وعند الضرورة تستطيع الهيئة المكلفة بالرقابة تفتيش السفينة عندما تكون هذه الأخيرة في عرض البحر".

المادة 4: تكمل ترتيبات المادة 24 من المقرر المشترك رقم: 2860 الصادر بتاريخ: 16 نوفمبر 2006 على النحو التالي:

"المادة 4: (جديدة):

3. (جديدة) إذا اتضح لمستثمر في قطاع الصيد أو كانت لديه أسباب للاعتقاد بأن المنتج المحول أو المصنوع أو الموزع من قبل مؤسسته يمثل خطرا صحيا على الاستهلاك البشري، فإنه يباشر فوراً إجراءات سحب المنتج المذكور من السوق. وإذا لم يعد المنتج موجوداً تحت الرقابة المباشرة للزيون الأول، فإنه يخبر بذلك السلطة المختصة أو الهيئة المكلفة بالرقابة الرسمية.

4. (جديدة) إذا أمكن وصول المنتج للمستهلك، فإن المستثمر يخبر المستهلكين بطريقة فعلية ودقيقة عن أسباب السحب، وعند الاقتضاء يسحب المنتجات التي سبق تزويد المستهلكين بها إذا كانت الإجراءات غير كافية لبلوغ مستوى عال من حماية صحة المستهلكين.

5. (جديدة) يلزم المستثمرين في قطاع الصيد بالتعاون مع السلطة المختصة أو الهيئة المكلفة بالرقابة الرسمية فيما يخص الأعمال المقام بها لتفادي أو تقليص الأخطار التي يمثلها منتج أدخله السوق".

الباقى بدون تغيير.

المادة 2: تدخل مادة 4 مكررة بعد ترتيبات المادة 4 من المقرر المشترك رقم 2863/و.ص.اب/ و.ت.ص.ت.س/ و.ص.ش.ا.ك.د.و.أ.ب الصادر بتاريخ 16 نوفمبر 2006 على النحو التالي:

بعد المادة 4، إقرأ:

"المادة 4 مكررة (جديدة): الشروط العامة في مجال تتبع المنتجات (جديدة):

1. يلزم المستثمرون في قطاع الصيد بإعداد تتبع منتجاتهم في كافة مراحل الإنتاج والتحويل والتوزيع.
2. يجب أن يكون المستثمرون في قطاع الصيد قادرين على تحديد هوية كل شخص زودهم بمادة غذائية أو أية مادة مخصصة للإدخال أو يمكن إدخالها في منتجات الصيد. ولهذا الغرض يتوفر هؤلاء المستثمرون على نظم

وإجراءات تمكن من وضع المعلومات المعنية تحت تصرف السلطة المختصة عند طلب هذه الأخيرة لها.

3. يتوفر مستغلو قطاع الصيد على نظم وإجراءات تمكنهم من تحديد المؤسسات التي تم تزويدها بمنتجاتهم. ويتم وضع تلك المعلومات تحت تصرف السلطة المختصة عند طلبها لها.

4. توضع العلامات على منتجات الصيد التي تعرض في السوق أو يمكن أن تعرض فيه أو تعرف بطريقة مناسبة لتسهيل تتبع مسارها بواسطة الوثائق أو المعلومات ذات الصلة طبقاً لترتيبات المطبقة المنصوص عليها في أحكام أكثر تخصصاً".

المادة 3: تكمل المادة 10 من المقرر المشترك رقم: 2863/و.ص.اب/ و.ت.ص.ت.س/ و.ص.ش.ا.ك.د.و.أ.ب الصادر بتاريخ: 16 نوفمبر 2006 على النحو التالي:

"الفقرة 2 (جديدة): تعين تلك المخالفات من قبل وكلاء الرقابة بالمكتب الوطني للتفتيش الصحي لمنتجات الصيد و زراعة الأسماك طبقاً لترتيبات المادة 10 من المرسوم 81-062 الصادر بتاريخ 2 إبريل 1981 القاضي بتنظيم التفتيش الصحي ومراقبة سلامة منتجات الصيد المخصصة لتغذية الإنسان وتعاقب طبقاً للقوانين المعمول بها."

المادة 4: يلغى الملحقان V و IV من المقرر رقم 2863 الصادر بتاريخ 16 نوفمبر 2006.

المادة 5: تلغى كافة الترتيبات السابقة المخالفة لترتيبات هذا المقرر وخاصة ترتيبات المقرر المشترك رقم: 2863/و.ص.اب/ و.ت.ص.ت.س/ و.ص.ش.ا.ك.د.و.أ.ب الصادر بتاريخ 16 نوفمبر 2006 المتعلق بقواعد السلامة المطبقة على الرخويات الحية ذوات الصدفتين وعلى منتجات الصيد وعلى مستغلي قطاع الأغذية.

المادة 6: يكلف الأمين العام لوزارة الصيد والاقتصاد البحري والأمين العام لوزارة الصحة والأمين العام لوزارة

مقرر مشترك رقم 2504 صادر بتاريخ 14 نوفمبر 2010 يعدل بعض ترتيبات المقرر المشترك رقم 2905/و.ص.أ.ب. /وت.ص.ت.س/ و.ص.ش.أ.ك.د.و.أ.ب. المتعلق بالمعايير الميكروبيولوجية والكيميائية ومعايير الذيفان الإحيائية البحرية المطبقة على الرخويات الحية ذوات الصدفتين وعلى منتجات الصيد وعلى طرق التحليل التي يتعين استخدامها

المادة الأولى: تلغي ترتيبات المادتين 3 و 5 من المقرر المشترك رقم 2905/و.ص.أ.ب. /وت.ص.ت.س/ و.ص.ش.أ.ك.د.و.أ.ب. الصادر بتاريخ 21 نوفمبر 2006 و تستبدل كما يلي:

"المادة 3 (جديدة): شروط عامة

يسهر المستغلون على احترام الرخويات الحية ذوات الصدفتين ومنتجات الصيد المعروضة في السوق لمعايير الحسية والمعايير الميكروبيولوجية والكيميائية ومعايير الذيفان الإحيائية البحرية المناسبة وكذا طرق التحليل واخذ العينات التي يتعين تطبيقها والمحددة في الملحق 1 و II و III و IV. ولهذا الغرض يتخذون، وفي جميع مراحل إنتاج وتحويل وتوزيع الرخويات الحية ذوات الصدفتين ومنتجات الصيد بما في ذلك البيع بالمفرد، إجراءات في إطار طرقهم المعتمدة على HACCP وكذا تطبيقهم لإجراءات النظافة بشكل جيد من أجل أن:

(أ) يتم تموين ومعاملة وتحويل الرخويات الحية ذوات الصدفتين ومنتجات الصيد التابعة لهم طبقا لمعايير وإجراءات النظافة؛

(ب) يتم احترام معايير الأمان في الرخويات الحية ذوات الصدفتين ومنتجات الصيد المطبقة اثناء كامل فترة الحفظ وظروف التوزيع والتخزين والاستخدام وذلك بالأشكال التي يمكن توقعها بطريقة معقولة"

"المادة 5: (جديدة): التجارب واخذ العينات

1. طرق التحليل وكذا خطط وطرق أخذ العينات والمحددة في الملحق، حسب الحالة، تطبق كطرق مرجعية.

التجارة والصناعة التقليدية والسياحة والأمن العام لوزارة التنمية الريفية والأمن العام للوزارة المنتدبة لدى الأول المكلفة بالبيئة والتنمية المستدامة، كل فيما يعنيه بتطبيق هذا المقرر الذي ينشر وفق طريقة الاستعجال و في الجريدة الرسمية للجمهورية الإسلامية الموريتانية.

مقرر مشترك رقم 2503 صادر بتاريخ 14 نوفمبر 2010 يعدل بعض ترتيبات المقرر المشترك رقم 2859/و.ص.أ.ب. /وت.ص.ت.س/ و.ص.ش.أ.ك.د.و.أ.ب. القاضي بتعيين مختبر المعهد الموريتاني لبحوث المحيطات والصيد مختبرا مرجعيا في مجال الكيمياء وعلم الجراثيم

المادة الأولى: تفتتح من جديد ولمدة أربعة وعشرين (24) شهرا مهلة الحصول على الاعتمادات الضرورية لممارسة مهام المختبر الوطني المرجعي المنصوص عليه في المادة 4 من المقرر المشترك رقم: 2859/و.ص.أ.ب. /وت.ص.ت.س/ و.ص.ش.أ.ك.د.و.أ.ب. الصادر بتاريخ: 16 نوفمبر 2006 وذلك اعتبارا من تاريخ نشر هذا المقرر.

المادة 2: تلغي كافة الترتيبات السابقة المخالفة لترتيبات هذا المقرر وخاصة ترتيبات المقرر المشترك رقم: 2859/و.ص.أ.ب. /وت.ص.ت.س/ و.ص.ش.أ.ك.د.و.أ.ب. الصادر بتاريخ 16 نوفمبر 2006 القاضي بتعيين مختبر المعهد الوطني لبحوث المحيطات والصيد مختبرا مرجعيا في مجال الكيمياء وعلم الجراثيم.

المادة 3: يكلف الأمين العام لوزارة الصيد والاقتصاد البحري والأمن العام لوزارة الصحة والأمن العام لوزارة التجارة والصناعة التقليدية والسياحة والأمن العام لوزارة التنمية الريفية والأمن العام للوزارة المنتدبة لدى الأول المكلفة بالبيئة والتنمية المستدامة، كل فيما يعنيه بتطبيق هذا المقرر الذي ينشر حسب إجراءات الاستعجال في الجريدة الرسمية للجمهورية الإسلامية الموريتانية.

المادة 4: تكمل ترتيبات المادة 9 من المقرر المشترك رقم: 2905/و.ص.اب/ و.ت.ص.ت.س/ و.ص.ش.ك.د.و.اب الصادر بتاريخ 21 نوفمبر 2006 كما يلي:

"الفقرة 2 (جديدة): تعين تلك المخالفات من قبل وكلاء الرقابة المنصوص عليهم في القانون رقم 025 - 2000 الصادر بتاريخ 24 يناير 2000 المتضمن لمدونة الصيد البحري ومن قبل وكلاء الرقابة بالمكتب الوطني للتفتيش الصحي لمنتجات الصيد و زراعة الأسماك طبقا لترتيبات المادة 10 من المرسوم 81 - 062 الصادر بتاريخ 2 ابريل 1981 القاضي بتنظيم التفتيش الصحي ومراقبة سلامة منتجات الصيد المخصصة لتغذية الإنسان وتعاقب طبقا للقوانين المعمول بها.

المادة 5: تلغى كافة الترتيبات السابقة المخالفة لترتيبات هذا المقرر وخاصة ترتيبات المقرر المشترك رقم: 2905/و.ص.اب/ و.ت.ص.ت.س/ و.ص.ش.ك.د.و.اب الصادر بتاريخ 21 نوفمبر 2006 المتعلق بالمعايير الميكروبيولوجية والكيميائية ومعايير الذيفان الاحيائية البحرية المطبقة على الرخويات الحية ذوات الصدفتين وعلى منتجات الصيد وعلى طرق التحليل التي يتعين استخدامها.

المادة 6: يكلف الأمين العام لوزارة الصيد والاقتصاد البحري والأمين العام لوزارة الصحة والأمين العام لوزارة التجارة والصناعة التقليدية والسياحة والأمين العام لوزارة التنمية الريفية والأمين العام للوزارة المنتدبة لدى الاول المكلفة بالبيئة والتنمية المستدامة، كل فيما يعنيه بتطبيق هذا المقرر الذي ينشر وفق طريقه الاستعجال و في الجريدة الرسمية للجمهورية الإسلامية الموريتانية.

2. تؤخذ العينات في اماكن الإنتاج و التحويل وعلى المعدات المستخدمة في انتاج الرخويات الحية ذوات الصدفتين ومنتجات الصيد عندما يكون اخذ تلك العينات ضروريا للتأكد من احترام المعايير.

مستغلي القطاع الغذائي الذين يصنعون منتجات الصيد وتربية المائيات والجاهزة للاستهلاك والتي من شأنها ان تمثل خطرا على الصحة العمومية مرتبط بـ *Listeria monocytogenes* ياخذوان عينات في اماكن التحويل ومن المعدات المستخدمة من أجل اكتشاف وجود *Listeria monocytogenes* في اطار خططهم لاخذ العينات.

3. اذا كانت الاختبارات تهدف بالتحديد الي تقييم مقبولية كمية من الرخويات الحية ذوات الصدفتين او منتجات الصيد او معاملة معينة، يجب على الأقل احترام خطة اخذ العينات المحددة في الملحق I و II و III و IV و V او في البروتوكولات المعدة من طرف السلطة المختصة.

المادة 2: تلغى الملحقين I و II من المقرر المشترك رقم 2905/و.ص.اب/ و.ت.ص.ت.س/ و.ص.ش.ك.د.و.اب الصادر بتاريخ 21 نوفمبر 2006 و تستبدلان على التوالي بالملحقين I و II من هذا المقرر.

المادة 3: يشكل الملحقان IV و V من هذا المقرر، تحت عنوان الملحقين IV و V، ملحقين جديدين للمقرر المشترك رقم 2905/و.ص.اب/ و.ت.ص.ت.س/ و.ص.ش.ك.د.و.اب المتعلق بالمعايير الميكروبيولوجية والكيميائية ومعايير الذيفان الاحيائية البحرية المطبقة على الرخويات الحية ذوات الصدفتين وعلى منتجات الصيد وعلى طرق التحليل التي يتعين استخدامها.

**الملحق I: المعايير الجرثومية المطبقة على الرخويات الحية ذوات الصدفتين ومنتجات الصيد**  
**الفصل الأول: معايير سلامة المواد الغذائية**

مرحلة تطبيق المعيار	طرق التحليل المرجعي (3)	الحدود القصوى (2)		طريقة أخذ العينات (1)		الكائنات المجهرية، الذيفان والمستقلبات	فئة المواد الغذائية	
		M	m	c	n			
منتجات وضعت في السوق خلال فترة حفظها	11290-2 EN/ISO (٥)	غ/ucf 100 (٤)	0	5		Lysteria monocytogenes	Lysteria monocytogenes	1.1
قبل مغادرة المادة الغذائية لرقابة الصانع المباشرة	EN/ISO 11290-1	غابية في 25 غ (٦)	0	5				
البضاعة المعروضة في السوق خلال مدة حفظها	11290-2 EN/ISO (٥)	غ/ucf 100	0	5		Lysteria monocytogenes	Lysteria monocytogenes	2.1
البضاعة المعروضة في السوق خلال مدة حفظها	6579 EN/ISO	خلو 25 غ	0	5		سالمونيلا	فشريات ورخويات مطبوخة	3.1
البضاعة المعروضة في السوق خلال مدة حفظها	6579 EN/ISO	خلو 25 غ	0	5		سالمونيلا	رخويات حية ذوات صدفتين	4.1
البضاعة المعروضة في السوق خلال مدة حفظها	16649 - 3 ISO/TS	230 جرثومة/ 100 غ من اللحم والسائل الصمامي	0	1 (٨)		E. coli (٧)	رخويات حية ذوات صدفتين	5.1
البضاعة المعروضة في السوق خلال مدة حفظها	HPLC أو طريقة مساوية (١١)	200 مغ/كغ	100 مغ/كغ	2	9 (١٠)	هستامين	منتجات صيد مصنوعة من أنواع السمك مرتبطة بكمية كبيرة من الهيستامين (٩).	6.1
البضاعة المعروضة في السوق خلال مدة حفظها	HPLC أو طريقة مساوية (١١)	400 مغ/كغ	200 مغ/كغ	2	9	هستامين	منتجات صيد تعرضت لمعالجة إنضاج بالأنزيمات في الملاح ومصنوعة من أنواع السمك مرتبطة بكمية كبيرة من الهيستامين (٩).	7.1

تبين نتائج التحاليل النوعية الميكروبيولوجية للكمية المدروسة ويمكن أيضا استخدامها لتبيان فعالية تطبيق نظام تحليل المخاطر والتحكم في النقاط الحرجة أو الممارسات الوقائية الجدية ضمن طريقة التحليل.

تسمح *L. monocytogenes* في المنتجات الجاهزة للاستهلاك نمو *L. monocytogenes* قبل مغادرة المادة الغذائية للرقابة المباشرة للفاعل الذي صنعها، عندما يكون هذا الأخير لا يستطيع أن يثبت أن المنتج يراعي حدود *ucf 140* خلال مدة حفظها:

- نوعية مرضية عندما تبين كافة القيم الملاحظة غياب البكتيريا،

- نوعية غير مرضية عندما يلاحظ وجود البكتيريا في وحدة من العينة.

*L. monocytogenes* في المنتجات الأخرى الجاهزة للاستهلاك و *E. coli* في الرخويات الحية نوات الصدفتين :

- نوعية مرضية عندما تكون كافة القيم الملاحظة أقل من أو تساوي الحد الموضوع،

- نوعية غير مرضية عندما تتجاوز احدى القيم الحد.

السالمونيلا في مختلف فئات المواد الغذائية :

- نوعية مرضية عندما تبين كافة القيم الملاحظة غياب البكتيريا،

- نوعية غير مرضية عندما يلاحظ وجود البكتيريا في وحدة من العينة.

الهيستامين في منتجات الصيد الحاصلة من أنواع الأسماك

المرتبطة بكمية كبيرة من الهيستامين : .

- نوعية مرضية عندما تستوفي الشروط التالية:

1. القيمة المتوسطة الملاحظة أقل من أو تساوي  $m$ ؛

2. الحد الأعلى لقيم  $c/n$  يتراوح بين  $m$  و  $M$ ؛

3. لا تتجاوز أي قيمة ملاحظة حدود  $M$ ؛

- نوعية غير مرضية عندما تتجاوز القيمة المتوسطة

الملاحظة  $m$  أو أكثر من لقيم  $c/n$  التي تتراوح بين  $m$

و  $M$  أو عندما تتجاوز قيمة أو عدة قيم ملاحظة  $M$ .

(1) :  $n =$  عدد الوحدات المولفة للعينة.  $c =$  العدد

الأقصى للنتائج التي يمكن أن تعطى قيما محصورة بين  $m$  و  $M$  في عدد العينات  $n$  التي تم إنجازها.

(2) : بالنسبة للنقاط 1.1 إلى 1.5  $M = m$ .

(3) : ينبغي استخدام أحدث نشرة للمعايير

(4) : يطبق هذا المعيار عند ما يستطيع المصنع ان يثبت، بما يرضي السلطة المختصة بان المنتج يراعي حدود *ucf 140* خلال مدة الحفظ يستطيع المستغل، خلال العملية تحديد قيم انتقالية قليلة بما يكفي لضمان عدم تجاوز حدود *ucf 140* عند انتهاء مدة الحفظ.

(5) : يوضع 1 ملل من اينوكيلوم على علبه بتري قطر 90 مم.

(6) يطبق هذا المعيار على المنتجات قبل مغادرتها الرقابة المباشرة للصانع عندما يكون هذا الأخير لا يستطيع أن يثبت، بما يرضي السلطة المختصة بان المنتج يراعي حدود *ucf 140* خلال كافة مدة حفظها.

(7) *E. coli* مستخدمة هنا كمؤشر للتلوث البرازي.

(8) عينة مجتمعة تشمل، على الأقل، عشرة حيوانات مختلفة.

(9) وخاصة أنواع أسماك سلالات *Coryphaenidae*,

*Pomatomidae*, *Scomberesocidae* *Scombridae*,

*Clupeidae*, *Engraulidae*

(10) إذا كانت عينات وحيدة مأخوذة على بيع التقسيط، تطبق المقاييس المحتملة المأخوذة على ذلك المستوى بالنسبة للكميات المعنية.

(11) المراجع :

1. مال ب.، فال م.، بوكلي س. : تجارب حول الامين

الاحياني في الأسماك المتحللة ( انجليزي).

2. دي فلوس ك.، ديرفين ك.، مال ب.، بوكلي س. :

جدوانية أثر المصفوفة في تحديد امين احياني في الهوشع والغير.

### 1. تفسير نتائج التحاليل :

تطبق الحدود المبينة على وحدة عينة محللة باستثناء

الرخويات الحية نوات الصدفتين التي تطبق حدود *E. coli*

بالنسبة لها على عينة مجمعة.

## الفصل الثاني: معايير سلامة الطرق

فئة الغذائية	المواد	الكائنات المجهرية	خطت أخذ العينات (1)		الحدود القصوى		طريقة التحليل المرجعي (2)	مرحلة تطبيق المعيار	العمل في حالة غير المرضية
			c	n	M	m			
منتجات رخويات وقشريات		E. coli	2	5	غ/ cfu 1	غ/ cfu 10	ISO/TS 16649 - 3	نهائية عملية	تحسين سلامة
مقشرة ومنزوعة الاصداف ومطبوخة		مكورات عنقودية ذات انزيم مخثر ايجابي	2	5	غ/ cfu 100	cfu 1000	EN/ISO 6888-1	نهائية عملية	تحسين سلامة

(1) :  $n$  = عدد الوحدات المولفة للعيينة  $c$  = العدد الأقصى للنتائج التي يمكن ان تعطى فيما محصورة بين  $m$  و  $M$  في عدد العينات  $n$  التي تم إنجازها.

(2) : يتعين استخدام أحدث المعايير.

### 1. تفسير نتائج التحاليل :

- تطبق الحدود المبينة على وحدة عينة محللة وتبين نتائج التحاليل النوعية الجرثومية للطريقة المراقبة.
- E. coli والمكورات العنقودية ذات الانزيم المخثر في منتجات رخويات وقشريات مقشرة ومنزوعة الاصداف ومطبوخة:
- نوعية مرضية عندما تكون جميع القيم الملاحظة اقل من او تساوي  $m$ .
  - نوعية مقبولة عندما يكون الحد الاعلى لقيم  $c/n$  يتراوح بين  $m$  و  $M$  وباقي القيم الملاحظة اقل من او تساوي  $m$ .
  - نوعية غير مرضية عندما تتجاوز قيمة او عدة قيم ملاحظة  $M$  او اكثر عندما تتراوح اكثر من القيم  $c/n$  بين  $m$  و  $M$ .

### الفصل الثالث: القواعد العامة لأخذ العينات المراد تحليلها

في غياب قواعد تتعلق بأخذ العينات المراد تحليلها، يتعين تحديد طريقة بالرجوع الى المعايير المطابقة لـ ISO (المنظمة الدولية للمعايرة) وللقواعد العامة لـ Codex Alimentarius.

الملحق II: المعايير الكيميائية لرقابة بعض الملوثات في الرخويات الحية ذوات الصدفتين ومنتجات الصيد

### الفصل الاول: المقادير القصوى من المعادن الثقيلة

يحدد احترام المقادير القصوى المحدد بالاعتماد على المحتويات المحددة في العينات المخبرية وذلك بتحليل كامل جسم الرخويات الحية ذوات الصدفتين والاسماك اذا كانت تستهلك كاملة عادة.

وفي حالة منتجات الصيد المجففة او المشعشة او المحولة او المكونة من اكثر من مركب، فإن المقدار الأقصى المطبق على المعادن الثقيلة هو المحدد في هذا المقرر، مع الاخذ في الاعتبار، عند الاقتضاء، لنسب المقومات في المنتج مادام اي مقدار أقصى خاص لم يحدد لتلك الانواع من المنتجات.

### 1. الرصاص

المحتوى الأقصى (ملغ/كغ وزن في الحالة الطازجة)	
0.3	1.1 لحم عضلات الاسماك كما هو محدد في الفئتين (1) (2)
0.5	2.1 القشريات باستثناء اللحم البني لسرطان البحر وباستثناء راس ولحم القشريات ذات الحجم الكبير (مثل Palinuridae)
1.5	3.1 الرخويات ذوات الصدفتين (3)
1.0	4.1 راسيات الأرجل (بدون أحشاء) (3)

## 2. الكدميوم

المحتوى الأقصى (ملغ/كغ وزن في الحالة الطازجة)	فئة المواد الغذائية
0.05	1.2 لحم عضلات الأسماك كما هو محدد في الفئات أ و ب و ج من اللائحة أ باستثناء أنواع الأسماك المعدة في النقطة 1.1.2
0.1	1.1.2 لحم عضلات : بونيت (Sarda sarda)، صار أسود الرأس (Diplodus vulgaris)، الانشوفة، البوري (Mugil labrosus labrosus)، الشاخور (Trachurus species)، سمك (Luvarus imperialis) السردين (Sardina pilchardus)، التونة (Thunus species & Dicologlossa)، سمك موسى (Euthynnus species (cuncta).
0.3	1.2.2 لحم عضلات السيف (Xiphias gladius)
0.5	2.2 القشريات باستثناء اللحم البني لسرطان البحر وباستثناء رأس ولحم القشريات ذات الحجم الكبير (مثل Palinuridae)
1.0	3.2 الرخويات ذوات الصدفتين
1.0	4.2 رأسيات الأرجل (بدون أحشاء)
	3. الزئبق
0.5	1.3 الرخويات ذوات الصدفتين ومنتجات الصيد ولحم عضلات السمك باستثناء تلك المعدة في النقطة 1.1.3
0.1	1.1.3 لحم عضلات : عفريت البحر، بونيت (Sarda sarda)، سمك (Makaira species)، البوري (Mullus species) القباب، سمك (Centroscymnes coelolepis)، الشفنين البحري، سمكة (Istiophorus platypterus) سمك (Lepidopis (codatus)، سمك (Aphanopus carbo)، أسماك القرش (جميع الأنواع)، سمك (Lepidocybium flavobrunneum)، سمك (Ruvettus pretiosus) سمك (Gempylus serpens) سمك السيف، التونة (Thunus species & (Euthynnus species, Katsuwonus pelamis

### الفصل الأول مكرر: المقادير القصوى من الديقان الإحيائية وHPA (جيد)

#### 1. الديقان الإحيائية وPCB (4)

المواد الغذائية	المقادير القصوى مجموع الديقان الإحيائية (OMS-PCDD/F-TEQ) (5)	مجموع الديقان الإحيائية وPCB من نوع الديقان الإحيائية (OMS-PCDD/F-TEQ) (5)
1- لحم عضلات السمك ومنتجات الصيد والمواد المشتقة باستثناء الأنقليس (2) (6). يطبق المدار الأقصى على القشريات باستثناء اللحم الأسمر للسرطان باستثناء الرأس ولحم صدر سرطان البحر والقشريات المشابهة ذات الحجم الكبير (Nephropidae (Palinuridae)	4.0 pg غ/الوزن في الحالة الطازجة	8.0 pg غ/الوزن في الحالة الطازجة
2- لحم عضلات الأنقليس (Anguilla anguilla) ومشتقاته	4.0 pg غ/الوزن في الحالة الطازجة	12.0 pg غ/الوزن في الحالة الطازجة
3- الزيوت البحرية (زيت جسم السمك، زيت كبد السمك، وزيوت الأجسام البحرية الأخرى المخصصة لاستخدام الإنسان)	2.0 pg غ/الشحوم	10.0 pg غ/الشحوم

2. HPA الكربوهيدرات العطرة المتعددة الدورات (جديدة)

المواد الغذائية	المقادير القصوى $\mu\text{g}/\text{kg}$ الوزن في الحالة الطازجة
1- بنزوا بيرن (7)	
1.1- الزيوت والشحوم (باستثناء دهن الكاكاو) المخصصة لاستهلاك الإنسان المباشر أو لاستخدام كمقومات للمواد الغذائية	2.0
2.1- لحم عضلات الأسماك المدخنة ومنتجات الصيد المدخنة (2) (3) باستثناء الرخويات ذوات الصدفتين. يطبق المقدار الأقصى على القشريات المدخنة باستثناء اللحم الأسمر للسرطان باستثناء الرأس ولحم صدر سرطان البحر والقشريات المشابهة ذات الحجم الكبير (Palinuridae و Nephropidae)	5.0
3.1- القشريات ورأسيات الأرجل غير المدخنة (3). يطبق المقدار الأقصى على القشريات المدخنة باستثناء اللحم الأسمر للسرطان باستثناء الرأس ولحم صدر سرطان البحر والقشريات المشابهة ذات الحجم الكبير (Nephropidae و Palinuridae)	5.0
4.1- الرخويات ذوات الصدفتين (3)	10

- (1) باستثناء كبد السمك
- (2) عندما يستهلك السمك كاملا، يطبق المقدار الأقصى على السمك الكامل.
- (3) القشريات والرخويات واللافقرات المائية الأخرى المجففة والمشعشة والمحولة و/أو المركبة المحضرة أو المحفوظة.
- (4) الذيفان الإحيائية [مجموع البوليكلوروديينزو-بارا-ديوكسين (PCDD) والبيلوكلوروديينزوفيران (PCDF)، معبر عنها بالمقابلات السامة لمنظمة الصحة العالمية بعد تطبيق عوامل المساوات السمية لمنظمة الصحة العالمية] ومجموع الذيفان الإحيائية وPCB من نوع الذيفان الإحيائية و[مجموع (PCDD) و(PCDF) والبوليكلوروبيفنيل (PCB) معبر عنها بالمقابلات السامة لمنظمة الصحة العالمية بعد تطبيق عوامل المساوات السمية لمنظمة الصحة العالمية] العوامل المقابلة السمية لتقييم الأخطاء التي يتعرض لها الإنسان تعتمد على خلاصات اجتماع منظمة الصحة العالمية المنعقد في استوكول (السويد) من 15 إلى 18 يونيو 1997 [فان دن برك وأخرون (1998) "العوامل المقابلة السمية بالنسبة لـ (PCB) و(PCDD) و(PCDF)، المطبق على الإنسان والحيوان والنبات"، أفاق الصحة البيئية، 106 (12)، 775]
- (5) التمرکزات العالية: تحسب التمرکزات العالية بواسطة اعتبار أن جميع القيم مختلف المجانسين تحت حدود تحديد الكمية تساوي حد تحديد الكمية.
- (6) الأسماك الطازجة أو المحولة باستثناء كبد السمك والقشريات الطازجة أو المحولة والرخويات ذوات الصدفتين الطازجة أو المحولة.
- (7) إن البنزوبيرن المبنية مقاديره القصوى يستخدم عدادا لوجود وأثار المحروقات العطرية متعددة الدورات المسبب للسرطان. ولذا تضمن تلك المقاييس، في مجموع الدول الأعضاء تنسيقا تاما للمقادير القصوى من المحروقات العطرية متعددة الدورات في الأغذية المعدة.
- (8) الأسماك المحولة والقشريات الطازجة أو المحولة والرخويات ذوات الصدفتين الطازجة أو المحولة.

الفصل الثاني: طرق أخذ العينات للمراقبة الرسمية لمقادير المعادن الثقيلة

1. موضوع ومجال التطبيق:

إن العينات المخصصة للمراقبة الرسمية لمقادير الرصاص والكاديوم والزنبق في الرخويات الحية ذوات الصدفتين ومنتجات الصيد يجب أخذها بالطرق الموصوفة أسفله. وتعتبر العينات المحصول عليها ذات دلالة بالنسبة للكميات التي أخذت منها.

2. ترتيبات عامة :

1.2 العمال :

يجب أن يتم أخذ العينات من قبل شخص مؤهل ومفوض لذلك الغرض.

2.2 المنتج الذي تؤخذ عيناته

تكون كل كمية يراد تحليلها موضوع أخذ عينات منفصلة.

3.2 الاحتياطات الواجب اتخاذها :

خلال أخذ العينات وتحضير العينات في المختبر، يجب اتخاذ الاحتياطات لتفادي أي تغير قد يغير مقادير الرصاص

والكاديوم والزنك أو يؤثر على التحاليل أو على دلالة العينات الإجمالية.

4.2 العينات الابتدائية: -

حسب الإمكان، تؤخذ العينات الابتدائية من نقاط مختلفة من الكمية أو الكمية الفرعية.

5.2 العينة الإجمالية:

يتم الحصول على العينة الإجمالية بواسطة جمع كافة العينات الابتدائية. ويجب أن يزن 1 كغ على الأقل إلا إذا كان ذلك

غير ممكن.

6.2 توزيع العينة الإجمالية إلى عينات مخبرية لأغراض الرقابة والطعن والتحكيم:

إن العينات المخبرية المخصصة لأغراض الرقابة والطعن والتحكيم تؤخذ من عينة إجمالية منسجمة ويجب أن يكون حجم

العينات كافيا للتمكن من تحليل مزدوج على الأقل.

7.2 تعبئة وإرسال العينات الإجمالية والمخبرية :

توضع كل عينة إجمالية أو مخبرية في إناء نظيف من المواد الهامدة، يحميها بشكل مناسب من أي عنصر تلوث وأي

فقدان للمادة المراد تحليلها عن طريق الامتزاز على الحافة الداخلية للإناء أو أي ضرر يمكن أن ينتج عن النقل. ويجب

اتخاذ كافة الاحتياطات الضرورية لتفادي تغير تكوين العينات خلال النقل أو التخزين.

8.2 إقفال العينات المخبرية ووضع العلامات عليها

تختتم كل عينة رسمية في مكان أخذها وتعرف بدون غموض بواسطة علامة تبين تاريخ ومكان أخذ العينة وكذا أية

معلومات إضافية قد تفيد التحليل.

3. أخذ العينات

من الأفضل أخذ العينات في مناطق أخذ محددة في مناطق إنتاج الأصداف أو حين يدخل المنتج في السلسلة الغذائية

وعندما تمكن معرفة كمية متميزة. ويجب أن تضمن طريقة أخذ العينات المطبقة تمثيل العينة الإجمالية للكمية المراد

مراقبتها.

1.3 عدد العينات الابتدائية :

في حالة المنتجات السائلة المعتمدة على منتجات البحر والتي يمكن أن نفترض لها توزيعا متجانسا للملوث المعني داخل

كمية مهيبة، يكفي أخذ عينة ابتدائية من كل كمية (يبين رقم الكمية) تشكل العينة الإجمالية.

وبالنسبة للمنتجات الأخرى، يظهر العدد الأدنى للعينات الابتدائية التي يجب أخذها من الكمية في الجدول 1.

يجب أن يكون وزن الكميات الابتدائية متشابهة. وإن أي خروج عن هذه القاعدة يجب تبيينه على العلامة الواردة في

النقطة 8.3. إذا حضرت الكمية في معينات متباينة، فإن عدد المعينات (العينات الابتدائية) التي يتعين أخذها لتكوين العينة

الإجمالية مبين في الجدول 2.

الجدول 1 : العدد الأدنى للعينات الابتدائية التي يجب أخذها من الكمية

وزن الكمية (كغم)	العدد الأدنى من العينات الابتدائية الواجب أخذها
أقل من 50	3
50 إلى 500	5
أكثر من 500	10

الجدول 2 : عدد المعينات الواجب أخذها لتكوين العينة الإجمالية

عدد المعينات أو الوحدات الموجودة في الكمية	العدد الأدنى من المعينات أو الوحدات الواجب أخذها
1 إلى 25	1 معبأ أو وحدة
26 إلى 100	حوالي 5%، على الأقل 2 معبأ أو وحدة
أكثر من 100	حوالي 5%، على الأقل 10 معبأ أو وحدة

4. مطابقة الكمية أو الكمية الفرعية للمواصفات.  
 لأغراض المراقبة، يقوم المختبر بتحليلين مستقلين على الأقل للعينة المخبرية ويحسب معدل النتائج. إذا كان ذلك المعدل مطابقا للمقدار الأقصى المحدد في هذا المقرر، يتم قبول الكمية. وترفض إذا تجاوز ذلك المعدل المقدار الأقصى المحدد في هذا المقرر.

الفصل الثالث: تحضير العينات وطرق التحليل المستخدمة للمراقبة الرسمية لمقادير المعادن الثقيلة

1. الإجراءات الخاصة لتحضير العينات للرصاص والكاديوم والزنبق.  
 يتعلق الأمر بالحصول على عينة مخبرية ذات دلالة ومنسجمة دون ادخال تلوث ثانوي إليها.  
 إن الإجراءات التي يصفها معيار EN 13804 "المنتجات الغذائية - معايرة آثار العناصر - معيار الكفاءة - عموميات واعداد العينات" يمكن استخدامها أو أي معيار دولي معادل لها.  
 وبالنسبة لكل إجراءات تستخدم، يجب أن يكون كامل جسم الرخويات ذات الصدفتين والقشريات والأسماك الصغيرة جزء من المواد المحللة إذا كانت تستهلك عادة كاملة.
2. طريقة التحليل المستخدمة في المخبر وشروط المراقبة.  
 1.2 شروط خاصة لتحاليل الرصاص والكاديوم والزنبق.

لم ينص على طرق خاصة لتحديد مقادير الرصاص والكاديوم والزنبق. ويجب على المختبرات استخدام طرق لتحديد مقادير الرصاص والكاديوم والزنبق معتمدة أو معترف بها دوليا وتستوفي شروط معيار EN 13804 "المنتجات الغذائية - معايرة آثار العناصر - معيار الكفاءة - عموميات واعداد العينات" أو معيار دولي معادل له.

الجدول 3: معايير أداء طرق التحليل المتعلقة بالرصاص والكاديوم والزنبق

التوايت	القيمة / التعليق
حدود الاكتشاف	لا تتجاوز عشر القيمة القصوى (*)
حدود الكمية	لا تتجاوز خمس القيمة القصوى (*)
الدقة	قيم HORRATr أو HORRATr أقل من 1.5 خلال الاختبار الجماعي للاعتماد
الاستعادة	80% - 120% (كما هو مبين في الاختبار الجماعي)
الخاصية	لا تشويش بسبب المصفوفة أو الطيفيات

(\*) القيمة القصوى المبينة في هذا المقرر للرصاص والكاديوم والزنبق.  
 وقدّر الإمكان، يشمل اعتماد الطرق المستخدمة، في مواد تجريب الاختبارات الجماعية، مادة مرجعية معتمدة. وينبغي أن تستوفي تلك الطرق معايير الأداء الواردة في الجدول 3.  
 2.2 تقدير صحة تحليل وحساب نسبة الاستعادة

قدّر الإمكان، تقدّر صحة التحليل عبر الإدراج في سلسلة التحاليل لمواد مرجعية معتمدة ومناسبة وتؤخذ في الحسبان لزوما التوصيات المعدة تحت إشراف IUPAC/ISO/AOAC (الأدلة المنسقة لاستخدام معلومات الاستعادة في القياس التحليلي. نشر ميكانيك تومسون، ستيفين ل. ر. أليسون، أليس فاجلج، بول ويلتس و روجر وود، الكيمياء التطبيقية البحتة، 1999، العدد رقم 71، ص.ص 334 - 348 (إنجليزي)).

تسجل نتيجة التحليل على شكل مصحح ام لا. ويجب تبين طريقة التسجيل ونسبة الاستعادة.

### 3.2 التعبير عن النتائج

لأغراض المراقبة الرسمية لمقادير المعادن الثقيلة، يقوم المختبر بتحليلين مستقلين للعينة المخبرية وبحسب معدل النتائج. إذا كان ذلك المعدل مطابقاً للمقدار الأقصى المحدد في هذا المقرر، يتم قبول الكمية. وترفض إذا تجاوز ذلك المعدل المقدار الأقصى المحدد في هذا المقرر.

يجب إعطاء النتائج بنفس وحدات المقادير القصوى المحددة في هذا المقرر.

**الفصل الرابع : المقدار الأعلى من الأزوت القاعدي الطيار الكلي وطرق التحليل التي يجب استخدامها**  
ان منتجات الصيد غير المحولة المنتمية إلى فئات الأنواع المبينة في المقرر رقم 1 (الملحق 4، الفصل السادس) تعتبر غير صالحة للاستهلاك البشري عندما يشير تقدير مؤثرات الحواس شكا حول الطراوة وتظهر المراقبة الكيميائية تجاوز الحدود التالية من الأزوت القاعدي الطيار الكلي :

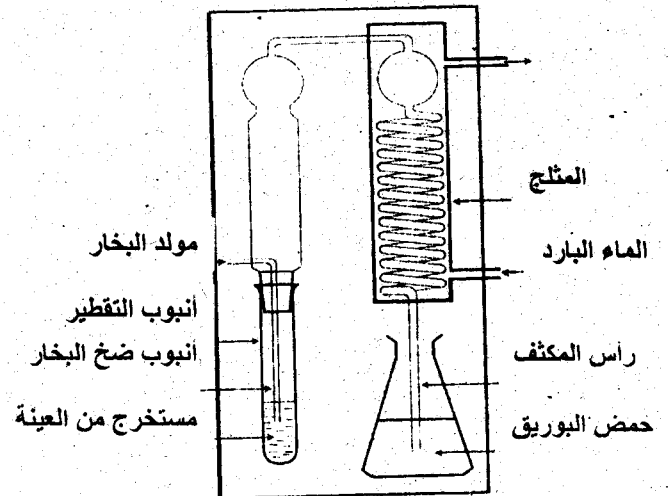
ا - 25 ملغ أزوت/100غ من اللحم لأنواع مثل السيباست، و *Helicolenus dactylpterus* و *Sebastichthys capensis*

ب - 30 ملغ أزوت/100غ من اللحم بالنسبة للأنواع المنتمية إلى فصيلة *Pleuronctidae*

ج - 35 ملغ أزوت/100غ من اللحم بالنسبة للأنواع المنتمية إلى فصيلتي *Gadidae* و *Merlucciidae*.

ان آلية التقطير المستخدمة لبخار الأزوت القاعدي الطيار الكلي يجب ان تطابق الشكل التالي :

آلية تقطير بخار الأزوت القاعدي الطيار الكلي



الفصل الخامس : طرق التحليل لتحديد تركيز الأزوت القاعدي الطيار الكلي

1. الطرق الروتينية :

- أ - إن الطرق الروتينية التي يمكن استخدامها لمراقبة القيمة القصوى من الأزوت القاعدي الطيار الكلي هي :
- الانتشار المجهرى الذي وصفه كونوي وبيرن (1933)؛
  - التقطير المباشر الذي وصفه أنتوناكوبولوس (1968)؛
  - تقطير مستخرج منزوع البروتين بواسطة حمض ثلاثي الكلوراسيتيك (لجنة Codex Alimentarius للأسماك ومنتجات الصيد، 1968).
- وفي حالة الشك أو النزاع حول نتائج التحليل المقام به بإحدى الطرق الروتينية، فإن الطريقة المرجعية هي وحدها التي يمكن استخدامها للتأكد من النتائج.
- ب - يجب أن تتكون العينة من حوالي 100 غ من اللحم مأخوذة، على الأقل، في ثلاثة أماكن مختلفة وممزوجة بواسطة السحق.

2. الطريقة المرجعية :

1.2 الهدف وميدان التطبيق

تصف هذه الطريقة الإجراءات المرجعية المستخدمة بشكل روتيني من قبل المختبرات الرسمية لتحديد تركيز الأزوت القاعدي الطيار الكلي في الأسماك ومنتجات الصيد. وتطبق على تركيبات تتراوح بين 5 ملغ/100 غ و 100 ملغ/100 غ على الأقل.

2.2 التعريف :

يعني " تركيز الأزوت القاعدي الطيار الكلي" مقدار أزوت القواعد الأزوتية الطيارة، كما هو محدد في الإجراءات الموصوفة. ويعبر عنه بـ ملغ/100 غ.

تستخرج القواعد الأزوتية الطيارة من عينة بواسطة محلول حمض بيركلوريك بتركيز 0.6 mol/l وبعد التقلية، يخضع المستخرج لتقطير بالبخار ويتم امتصاص المكونات القاعدية الطيارة من قبل مستقبل للحمض. يحدد تركيز الأزوت القاعدي الطيار الكلي بواسطة معايرة القواعد التي تم امتصاصها.

3.2 المواد الكيميائية

ما لم يبين عكس ذلك، يتعين استخدام منتجات كيميائية تمتاز بصفة الكاشفات. يجب أن يكون الماء المستخدم مقظرا أو منزوع المعادن وذا صفاء مساو على الأقل. وما لم يبين عكس ذلك، يعني "المحلول" محلولاً مانعاً يستوفي المواصفات التالية:

- أ - محلول حمض بيركلوريك = 6 غ/100 مل؛
  - ب - محلول هيدروكسيد البوتاسيوم = 20 غ/100 مل؛
  - ج - محلول معياري من حمض الكلوريدريك بتركيز 0.6 mol/l (0.05N).
- ملاحظة: مع توفر جهاز تقطير أوتوماتيكي، يجب أن تتم المعايرة بـ محلول معياري من حمض الكلوريدريك بتركيز 0.1 mol/l (0.01N).
- د - محلول حمض البوريك = 3 غ/100 مل؛
  - هـ - فضة مضادة للرغوة على أساس السيلكون؛
  - و - محلول فينولفتالين = 1 غ/100 مل من الإيثانول بنسبة 95%؛
  - ز - مؤشر (Tashiro Mixed Indicator) : تدويب 2 غ من أحمر الميثيل و 1 غ من أزرق الميثيلين في 1000 مل من الإيثانول بنسبة 95%.

#### 4.2 الأدوات والملحقات \*

- أ - فرامة تعطي فرام سمك متماسكة بشكل كاف؛  
 ب - خلاطة ذات سرعة عالية تتراوح سرعتها بين 8000 و 45000 دورة للدقيقة؛  
 ج - مرشح مطوي قطره 150 ملم وسريع الترشيح؛  
 د - قطارة سعتها 5 ملل مرقمة ب 100/1 من ملل؛  
 هـ - آلية تقطير البخار. يجب أن تتوفر تلك الآلية على نظام يمكن من ضبط انسياب البخار وإنتاج كمية من البخار ثابتة خلال فترة معينة. يجب تصميم تلم الآلية بطريقة تمنع تسرب القواعد الحرة الناتجة عندما تضاف مواد ثقيلة.

#### 5.2 التنفيذ

**تنبيه:** أثناء تداول حمض البيركلوريك الأكال جدا، يتعين اتخاذ الاحتياطات والتدابير الوقائية الضرورية. يجب، قدر الإمكان تحضير العينات في أقرب الأجل بعد وصولها طبقا للتعليمات التالية :

#### أ - تحضير العينة

سحق جيد للعينة المراد تحليلها في فرامة طبقا لمواصفات النقطة 4.2 أ. أخذ 10غ + 0.1غ من العينة المسحوقة ووضع ما أخذ في إناء مناسب. يمزج ما أخذ مع 90.0 ملل من محلول حمض البيركلوريك طبقا لمواصفات النقطة 3.2 أ. ويتم انسجامة مدة دقيقتين بواسطة خلاطة طبقا لمواصفات النقطة 4.2 ب، ثم يتم ترشيحه. إن المستخرج الذي تم الحصول عليه بهذه الطريقة يمكن حفظه مدة سبعة أيام على الأقل في درجة حرارة تتراوح بين 2+ و 6+ درجة.

#### ب - التقطير ببخار الماء

وضع 50.0 ملل من المستخرج الذي تم الحصول عليه طبقا للنقطة أ في جهاز تقطير البخار (النقطة 4.2 هـ). وللتأكد اللاحق من ثقلية المستخرج، تضاف عدة قطرات من فينولفتالين (النقطة 3.2 هـ). وبعد إضافة عدة قطرات من الفضة المضادة للزرغوة على أساس السيلكون، يضاف إلى المستخرج 6.5 ملل من محلول الصودا الكاوية (النقطة 3.2 ب). ضبط آلية التقطير بطريقة يحصل بها على 100 ملل من القطارة في 10 دقائق. إدخال أنبوب سيلان القطارة في إناء يحتوي على 100 ملل من حمض البوريك (النقطة 3.2 د)، تضاف إليه 3 إلى 5 قطرات من الكاشف (النقطة 3.2 ز). وقف التقطير بعد 10 دقائق بالضبط. نزع أنبوب سيلان من الوعاء وتنظيفه بالماء. تحدد القواعد الطيارة الموجودة في محلول الإناء بواسطة المعايرة بمحلول معياري من حمض الكوريدريك (النقطة 3.2 ج). تحدد pH النقطة القسوى يجب أن يكون  $0.1 \pm 5.0$ .

#### ج - المعايرة

يجب القيام بالتحاليل بشكل مزدوج. وتكون الطريقة المطبقة صحيحة إذا كان الفرق بين تحليلين لا يتجاوز 2 ملغ/100غ.

#### د - الاختبار التجريبي

القيام باختبار تجريبي طبقا للنقطة ب. بدل المستخرج استخدام 50.0 ملل من محلول حمض البيركلوريك (النقطة 3.2 أ).

6.2 حساب تركيز الأزوت القاعدي الطيار الكلي

يتم القيام بحساب تركيز الأزوت القاعدي الطيار الكلي عبر معايرة محلول الإناء بواسطة حمض الكلوريدريك (النقطة

3.2 ج) مع تطبيق المعادلة التالية :  $ABVT \text{ (en mg/100)} = \frac{(V_1 - V_0) \times 0.14 \times 2 \times 100}{M}$

M

$V_1$  - حجم حمض الكلوريدريك بنسبة 0.01 mol/l بالنسبة للعينة؛

$V_0$  - حجم حمض الكلوريدريك بنسبة 0.01 mol/l بالنسبة للعينة الشاهدة؛

M - حجم العينة بالقرام؛

**ملاحظات :**

أ - يجب القيام بالتحاليل بشكل مزدوج. وتكون الطريقة المطبقة صحيحة إذا كان الفرق بين تحليلين لا يتجاوز 2 ملغ/100غ.

ب - التأكد من التجهيز عبر تقطير محاليل  $NH_4Cl$  تساوي 50 ملغ من الأزوت القاعدي الطيار الكلي / 100غ.

ج : الفارق النموذجي لإمكانية الإعادة  $Sr = 1.20mg/100g$ ؛

الفارق النموذجي لإمكانية المقارنة  $S_R = 2.50mg/100g$ ؛

الملحق الرابع: معايير الموثرات على الأعضاء الحسية المطبقة على الرخويات ذوات الصدفتين والطرق المعترف بها سلم تقدير الطراوة

تطبيق المعايير المعدة في هذا الملحق على المنتجات أو المجموعات المنتجات التالية حسب معايير التقدير الخاصة لكل واحد منها:

- أ. الأسماك البيضاء؛
- ب. الأسماك الزرقاء؛
- ج. الشلقيات؛
- د. رأسيات الأرجل؛
- هـ. القشريات؛
- و. الرخويات ذوات الصدفتين؛

**أ. المعايير للأسماك البيضاء**

غير مقبولة	فئات الطراوة			
	ب	أ	زائدة	
تلون خافت اللون (1)	تلون خافت في طريق متصل للون	تلون قوي لكن بدون لمعان	التلون قوي ومتقزح (باستثناء السيباست) أو متلألئ، لا يوجد متصل للون	الجلد
رمادي مصفر عاتم	لبني	مشوش قليلا	مائي شفاف	مخاط الجلد
مقوسة في الوسط، الحدقة رمادية، القرنية لبنية (1)	مسطحة، القرنية متلألئة، الحدقة عاتمة	محدبة ومنحنية قليلا، الحدقة السوداء خافتة، القرنية، متلألئة قليلا	محدبة (منفخة)، الحدقة السوداء ولا معة، القرنية شفافة	العين
مصفرة، المخاط لبني (1)	رمادية / السمرء/ يتصل لونها، المخاط عاتم وكثيف	أخف لونا: المخاط شفاف	لون قوي، بلا مخاط	الغلاصم
غير لاصق (1)	مبقع، ينتزع بسهولة من اللحم	خافت قليلا، يمكن انتزاعه من اللحم	صعب الانتزاع من اللحم	الصفاق (في السمك منزوع الأحشاء)

غير مقبولة	فئات الطراوة			
	ب	أ	زائدة	
(1)				رائحة الغلاصم وجوف البطن
حازرة	متخمرة حازرة قليلا	غياب رائحة الطحالب البحرية، رائحة حيادية	رائحة الطحالب البحرية	- الأسماك البيضاء باستثناء الهوشع أو السمك المريع
حازرة	رائحة الزيت المتخمر، غير الطري الزلخ قليلا	رائحة الزيت والطحالب البحرية أو ناعمة قليلا	رائحة الزيت المفلفل، رائحة التراب	- الهوشع أو السمك المريع
رخو (لذن) (1) تنصل الحراشف بسهولة من الجلد، السطح مطوي نوعا ما.	روخ قليلا (لذن)، أقل مرونة، السطح شمعي (وبرئ وخافت)	أقل مرونة	قوي ومرن؛ السطح أملس (2)	اللحم

معايير إضافية لعفريت البحر منزوع الرأس

المعالم غير محددة تماما (1) الدم أسمر واللحم مصفر	المعالم غير محددة جيدا والدم أسمر	المعالم محددة جيدا والدم عاتم أكثر	المعالم محددة جيدا واللون أحمر قان	الأوعية الدموية (العضلات البطنية)
---	-----------------------------------	------------------------------------	------------------------------------	-----------------------------------

- (1) أو في حالة تحلل أكثر تطورا  
(2) إن السمك الطازج قبل مرحلة صلابة الموت ليس قويا ولا مرنا لكنه مع ذلك مصنف في فئة زائد (Extra)

ب. المعايير للأسماك الزرقاء

غير مقبولة	فئات الطراوة			
	ب	أ	زائدة	
تلون خافت جدا، يتصل الجلد عن اللحم (2)	خافت بدون لمعان، ألوان متصلة، جلد مطوي عندما نحني السمك	فقدان اللمعان والتلالو ألوان أقل لمعانا، فرق أقل بين الوجهين الظاهري والبطني	التلون قوي (الوان فاقعة) لامعة ومتقزح، فرق واضح بين الوجهين الظاهري والبطني	الجلد (1)
رمادي مصفر عاتم (2)	لبنّي	مشوش قليلا	ماني شفاف	مخاط الجلد
رخو (لدن) (2) مصفر (2)	رخو قليلا	جاسي نسيبا، صلب فضي به لون قليل من الأحمر أو الأسمر	صلب جدا، جاسي فضي	صلابة اللحم (1) غطاء الخياشيم
مقكرة في الوسط، الحدقة رمادية، القرنية لينية (2)	مسطحة، الحدقة مغطاة، ارتشاحات دموية حول العين	محدبة ومنحنية قليلا، الحدقة داكنة القرنية متألنة قليلا	محدبة، منتفخة، الحدقة زرقاء وسوداء ولامعة "الجفن" شفاف	العين
مصفر، المخاط لبنّي (2)	يزداد سمكها وتفقد لونها، المخاط عاتم	لون أقل لمعان خافت أكثر على الحافات، المخاط شفاف	أحمر قان إلى أرجوان بشكل متساوي، لا يوجد مخاط	الغلاصم (1)
رائحة حازرة للمواد المتعفنة (2)	رائحة دهنية (3) كبريتية قليلا، رائحة الودك الزنخ أو الفاكهة المتعفنة	غياب رائحة أو رائحة الطحالب البحرية، رائحة حيادية	رائحة الطحالب البحرية حريفة محتوية على اليود	رائحة الغلاصم

(1) بالنسبة للاستقير المحفوظ في ماء البحر المثلج إما بواسطة الثلج (CSW) أو بالوسائل الميكانيكية (RSW)، يطبق معايير العمود كذلك على فئة زائد (Extra).

(2) أو في حالة تحلل أكثر تطورا.

(3) إن السمك المحفوظ في الثلج له رائحة زنخة قبل أن تكون له رائحة فاقدة الرونق ويتم العكس بالنسبة للسمك

المحفوظ بطريقة RSW/CSW

ج. معايير للشلقيات

غير مقبولة	الطراوة			
	ب	أ	زائدة	
مقكرة مصفرة (1)	مسطحة، خافتة	محدبة ومنحنية قليلا، فقدان اللمعان والتقزح، الحدقتان بيضاوان	محدبة، لامعة ومقزحة جدا، الحدقتان صغيرتان	العين
كثير من المخاط في الفم وفتحات الغلاصم	قليل من المخاط في الفم وفتحات الغلاصم، الفك مفلطح قليلا	تم تجاوز مرحلة، غياب المخاط على الجلد وخاصة في الفم وفتحات الغلاصم	في تبيس الرمي أو في تبيس جزئيا، وجود قليل من المخاط على الجلد	المظهر
رائحة نشادرية حريفة (1)	نشادرية قليلا، حازرة	غياب الرائحة أو رائحة فاقدة الرونق قليلا، لكنها غير نشادرية	رائحة الطحالب البحرية	الرائحة

(1) أو في حالة تحلل أكثر تطورا.

معايير خاصة أو إضافية للشفنين البحري

غير مقبول	ب	أ	زائدة	
جلد متصل اللون، جلد مطوي، المخاط سميك	لون متصل وعاتم، المخاط عاتم	لون قوي، مخاط مائي	لون قوي، متقزح ولامع، مخاط مائي	الجلد
لدن	رخو	قوي	قوي ومرن	شكل الجلد
رخو ولدن	رخو	الزعانف صلبة	حافة الزعانف شفائنية ومكورة	المظهر
البطن أصفر إلى مخضر، بقع حمراء في اللحم نفسه	أبيض وخافت مع بقع حمراء أو صفراء عديدة	أبيض ولامع مع بقع حمراء فقط حول الزعانف	أبيض ولامع مع انعكاسات خبازية حول الزعانف	البطن

د. معايير لرأسيات الأرجل

فئات الطراوة				
ب	أ	فانقة		
متصل اللون، ينفصل بسهولة عن اللحم	لون خافت، الجلد لاصق باللحم	لون قوي، الجلد لاصق باللحم	لون قوي، الجلد لاصق باللحم	الجلد
روخ قليلا، أبيض وردي أو مصفر قليلا	قوي، أبيض طباشيري	قوي جدا؛ أبيض صدفى	قوي جدا؛ أبيض صدفى	اللحم
تنزع بسهولة	تقاوم الانتزاع	تقاوم الانتزاع	تقاوم الانتزاع	المجسات
رائحة الحبر	ضعيفة أو منعدمة	رائحة الطحالب البحرية	رائحة الطحالب البحرية	الرائحة

د. معايير للجمبري

فئات الطراوة				
ب	أ	زائدة		
نفس مواصفات فئة زائدة		- سطح القوقعة: رطب ولامع - في حالة الإصفاق، لا ينبغي أن تلتصق الجمبريات ببعضها البعض - راللحم بدون رائحة أجنبية - خال من التراب والمخاط والمواد الأجنبية الأخرى		المواصفات الدنيا
- من وردي - أحمر ناهل قليلا إلى أزرق - أحمر مع بقع بيضاء، الجزء الصدري من القوقعة يجب أن يكون لونه فاتحا مانلا إلى الرمادي - وردي لكن مع إمكانية بدء اسوداد الرأس	- من وردي - أحمر فاتح، مع بقع صغيرة بيضاء؛ الجزء الصدري من القوقعة فاتح أساسا	لون وردي - أحمر فاتح، مع بقع صغيرة بيضاء؛ الجزء الصدري من القوقعة فاتح أساسا		مظهر: 1. الجمبري المتوفر على فوقته 2. جمبري مياه الأعماق
- تقشر بسهولة أقل مع ضياع كميات قليلة من اللحم - أقل صلابة لكنه فاس قليلا	- تقشر بسهولة مع ضياع لحم فقط لأسباب فنية لا يمكن تفاديها - قوي لكنه ليس فاسيا	- يقشر بسهولة مع ضياع لحم فقط لأسباب فنية لا يمكن تفاديها - قوي لكنه ليس فاسيا		حالة اللحم خلال وبعد التقشير
تقبل كمية قليلة من أجزاء الجمبري	أجزاء من الجمبري تقبل نادرا	أجزاء من الجمبري تقبل نادرا		الأجزاء
قليلة الحموضة، غياب رائحة الطحالب البحرية	رائحة طيبة	رائحة طرية للطحالب البحرية، رائحة طيبة قليلا		الرائحة

و. معايير للرخوبات الحية ذوات الصدفتين

المواصفات الدنيا لقبول الرخوبات ذوات الصدفتين
1. غياب الوسخ على الصدفة
2. رد مناسب على الدق
3. كمية عادية من السائل بين الصدفتين

### الملحق الخامس:

الفصل الأول : خطة أخذ العينات والأعداد القصوى لقبول المادة الخام من الأسماك والرخويات والقشريات لإعداد حجم العينة، أي عدد الأسماك المراد تفتيشها، ناخذ بشكل عشوائي عشرة أسماك على الأقل في الكمية لتحديد الوزن المتوسط لكل سمك. ونقسم الوزن المقدر أو الحقيقي للكمية المراد تفتيشها على الوزن المتوسط لتحديد العدد الإجمالي للأسماك الموجودة في الكمية ونستخدم جدول العينات التالي من أجل تحديد حجم العينة.

عدد الأسماك في الكمية	حجم العينة	العدد الأقصى لقبول الكمية	العدد الأقصى لرفض الكمية
15 - 2	2	0	1
25 - 16	3	0	1
90 - 26	5	0	1
150 - 91	5	1	2
500 - 151	13	1	2
1200 - 501	20	2	3
10.000 - 1201	32	3	4
500.000 - 10.001	50	5	6
5.000.000 - 35.001	80	7	8
+ 500.000	125	10	11

العدد الأقصى لقبول: العدد الأقصى للوحدات ذات العيب المسموح بها في عينة قبل رفض الكمية  
العدد الأقصى للرفض: العدد الأقصى للوحدات ذات العيب الضرورية لرفض الكمية (بعد تجاوز ذلك العدد يمكن إنهاء التفتيش).

تجدر الإشارة إلى أن هذه الخطة لا تطبق على كميات الأسماك التي تم فحص أو تصنيف كل عينة منها

#### المستوى 1

خطة أخذ العينات

(مستوى التفتيش I، aqn 6,5)

الوزن يساوي أو يقل عن 1 كغ (2.2 ليبرا)

حجم الكمية (n)	حجم الكمية (n)	معيار القبول العدد (c)*
4800 على أقل	6	1
24.000 - 4801	13	2
48.000-24.001	21	3
84.000-48.001	29	4
144.000-84.001	48	6
240.000-144.001	84	9
أكثر من 240.000	126	13

الوزن يتجاوز 1 كغ (2.2 ليبرا) لكنه أقل من 4.5 كغ (10 ليبرا)

حجم الكمية (n)	حجم الكمية (n)	معيار القبول العدد (c)*
4800 على أقل	6	1
15.000 - 2.401	13	2
24.000-15.001	21	3
42.000-24.001	29	4
72.000-42.001	48	6
120.000-72.001	84	9
أكثر من 120.000	126	13

الوزن يتجاوز 4.5 كلغ (10 ليبرا)			
حجم الكمية (n)	حجم الكمية (n)	معيار القبول العدد *(c)	
600 على أقل	6	1	(0)
601 إلى 2.000	13	2	(1)
7.200-2.001	21	3	(2)
15.000-7.201	29	4	(3)
24.000-15.001	48	6	(4)
42.000-24.001	84	9	(6)
أكثر من 42.000	126	13	(9)

\* إن العدد المبين بين قوسين في عمود معيار القبول (c) يمثل قيمة معيار القبول بالنسبة للمواصفات "متضرر لكنه غير فاسد"

## المستوى 2

خطة أخذ العينات (مستوى التفويض II، nqa 6,5)			
الوزن يسوي أو يقل عن 1 كلغ (2.2 ليبرا)			
حجم الكمية (n)	حجم الكمية (n)	معيار القبول العدد *(c)	
4800 على أقل	13	2	(1)
24.000 - 4.801	21	3	(2)
48.000-24.001	29	4	(3)
84.000-48.001	48	6	(4)
144.000-84.001	84	9	(6)
240.000-144.001	126	13	(9)
أكثر من 240.000	200	19	(13)

الوزن يتجاوز 1 كلغ (2.2 ليبرا) لكنه أقل من 4.5 كلغ (10 ليبرا)			
حجم الكمية (n)	حجم الكمية (n)	معيار القبول - العدد *(c)	
2.400 على أقل	13	2	(1)
15.000 - 2.401	21	3	(2)
24.000-15.001	29	4	(3)
42.000-24.001	48	6	(4)
72.000-42.001	84	9	(6)
120.000-72.001	126	13	(9)
أكثر من 120.000	200	19	(13)

الوزن يتجاوز 4.5 كلغ (10 ليبرا)			
حجم الكمية (n)	حجم الكمية (n)	معيار القبول العدد *(c)	
600 على أقل	13	2	(1)
601 إلى 2.000	21	3	(2)
7.200-2.001	29	4	(3)
15.000 - 7.201	48	6	(4)
24.000-15.001	84	9	(6)
42.000-24.001	126	13	(9)
أكثر من 42.000	200	19	(13)

\* إن العدد المبين بين قوسين في عمود معيار القبول (c) يمثل قيمة معيار القبول بالنسبة للمواصفات "متضرر لكنه غير فاسد"

الفصل الثاني: خطة أخذ العينات بشكل بسيط لمراقبة الطفيليات

عدد الحاويات في الكمية	الأسماك الكبيرة	الأسماك المتوسطة	الأسماك الصغيرة
5 إلى 19	28 *	23	16
20 إلى 100	53	45	33
100 أو أكثر	70	56	39

\* إن كل عدد (28، 53، 70، ...) يمثل حجم الكمية بالبييرات (ليبرا = 454 غرام)، يعتبر سمكا مصابا بالطفيليات بشكل واضح إذا كان يحتوي على ما يساوي 50 إلى 60 كيسة في كل 100 سمكة (حالة الرنكة والتونة الحمراء) أو 100 Lives بالنسبة للأنواع الأخرى. إن الكمية غير مقبولة إذا كانت 20% أو أكثر من الأسماك التي تم فحصها ملوثة. وهذه النسبة تبلغ 3% بالنسبة لشرائح سمك الفرخ وسمك سانتروبيريكس أوفينيس.

- إعلانات IV -

وصل رقم: 0180 صادر بتاريخ 06 نوفمبر 2010 يقضي بالإعلان عن جمعية تسمى: جمعية التنمية الجماعية. يسلم وزير الداخلية و البريد و المواصلات لمرابط سيدي محمود ولد الشيخ سيد أحمد بواسطة هذه الوثيقة للأشخاص المعنيين أدناه وصلا بالإعلان عن الجمعية المذكورة أعلاه.

تخضع هذه الجمعية للقانون رقم 098.64 الصادر بتاريخ 09 يونيو 1964 و النصوص اللاحقة وخصوصا القانون رقم 007.73 الصادر بتاريخ 23 يناير 1973 و القانون رقم 157.73 الصادر بتاريخ 02 يوليو 1973.

يجب أن يصرح لوزارة الداخلية بكل التعديلات المدخلة على النظام الأساسي للجمعية المذكورة وبكل تغيير في إدارتها في الأشهر الثلاثة الموالية وذلك حسب مقتضيات المادة 14 من القانون رقم 098.64 الصادر بتاريخ 09 يونيو 1964 المتعلق بالجمعيات.

أهداف الجمعية: تنمية

مدة صلاحية الجمعية: غير محدودة

مقر الجمعية: انواكشوط

تشكله الهيئة التنفيذية:

الرئيس: س: عمار مامادو

الأمين العام: يورو سيلا

أمينة الخزينة: أم كان

وصل رقم: 0359 صادر بتاريخ 16 سبتمبر 2010 يقضي بالإعلان عن جمعية تسمى: جمعية آباء التلاميذ في تيارت.

يسلم وزير الداخلية و البريد و اللامركزية محمد ولد ابيليل بواسطة هذه الوثيقة للأشخاص المعنيين أدناه وصلا بالإعلان عن التغييرات في جمعية آباء التلاميذ في تيارت، المرخصة بالوصل رقم 0331 بتاريخ 2000/12/21..

تخضع هذه الجمعية للقانون رقم 098.64 الصادر بتاريخ 09 يونيو 1964 و النصوص اللاحقة وخصوصا القانون

رقم 007.73 الصادر بتاريخ 23 يناير 1973 و القانون رقم 157.73 الصادر بتاريخ 02 يوليو 1973.

يجب أن يصرح لوزارة الداخلية بكل التعديلات المدخلة على النظام الأساسي للجمعية المذكورة وبكل تغيير في إدارتها في الأشهر الثلاثة الموالية وذلك حسب مقتضيات المادة 14 من القانون رقم 098.64 الصادر بتاريخ 09 يونيو 1964 المتعلق بالجمعيات.

أهداف الجمعية: تربية و دعم السلطات المدرسية في القيام بمهامها

مدة صلاحية الجمعية: غير محدودة

مقر الجمعية: تيارت - انواكشوط

تشكله الهيئة التنفيذية الجديدة:

الرئيس: س: أسامة ولد محمود

الأمين العام: محمدا ولد عبد الله

أمينة الخزينة: أسليمان ولد محمد بلال

وصل رقم: 0363 صادر بتاريخ 16 سبتمبر 2010 يقضي بالإعلان عن جمعية تسمى: جمعية العمل من أجل التنمية المتندجة في ولاية اترارزة

يسلم وزير الداخلية و البريد و اللامركزية محمد ولد ابيليل بواسطة هذه الوثيقة للأشخاص المعنيين أدناه وصلا بالإعلان عن الجمعية المذكورة أعلاه.

تخضع هذه الجمعية للقانون رقم 098.64 الصادر بتاريخ 09 يونيو 1964 و النصوص اللاحقة وخصوصا القانون رقم 007.73 الصادر بتاريخ 23 يناير 1973 و القانون رقم 157.73 الصادر بتاريخ 02 يوليو 1973.

يجب أن يصرح لوزارة الداخلية بكل التعديلات المدخلة على النظام الأساسي للجمعية المذكورة وبكل تغيير في إدارتها في الأشهر الثلاثة الموالية وذلك حسب مقتضيات المادة 14 من القانون رقم 098.64 الصادر بتاريخ 09 يونيو 1964 المتعلق بالجمعيات.

أهداف الجمعية: اجتماعية

مدة صلاحية الجمعية: غير محدودة

مقر الجمعية: روصو

تشكله الهيئة التنفيذية:

الرئيس: موسى ولد محمد محمود  
الأمين العام: مختار صمبا سي  
أمين المالية: محمد الأمين ولد أحمد سيدي

الرئيس: صابر علي  
نائبة الرئيس: لالة حمزة  
الأمين العام: انجاي تيرنو أمادو  
أمين المالية: بوبكر أمدياتو

وصل رقم: 0369 صادر بتاريخ 16 سبتمبر 2010 يقضي بالإعلان عن جمعية تسمى: جمعية عهد لمساعدة النساء المطلقات.

يسلم وزير الداخلية و البريد و اللامركزية محمد ولد ابيليل بواسطة هذه الوثيقة للأشخاص المعنيين أدناه وصلا بالإعلان عن الجمعية المذكورة أعلاه.

تخضع هذه الجمعية للقانون رقم 098.64 الصادر بتاريخ 09 يونيو 1964 و النصوص اللاحقة وخصوصا القانون رقم 007.73 الصادر بتاريخ 23 يناير 1973 و القانون رقم 157.73 الصادر بتاريخ 02 يوليو 1973.

يجب أن يصرح لوزارة الداخلية بكل التعديلات المدخلة على النظام الأساسي للجمعية المذكورة وبكل تغيير في إدارتها في الأشهر الثلاثة الموالية وذلك حسب مقتضيات المادة 14 من القانون رقم 098.64 الصادر بتاريخ 09 يونيو 1964 المتعلق بالجمعيات.

أهداف الجمعية: اجتماعية.

مدة صلاحية الجمعية: غير محدودة

مقر الجمعية: انواكشوط

تشكله الهيئة التنفيذية:

الرئيس: لالة عيشة بنت بيروك

الأمين العامة: نيبية بنت سيدين

أمينة المالية: مت منت سيدي عثمان

وصل رقم: 0387 صادر بتاريخ 06 أكتوبر 2010 يقضي بالإعلان عن جمعية تسمى: منظمة متحدون من أجل التنمية

يسلم وزير الداخلية و البريد و اللامركزية محمد ولد ابيليل بواسطة هذه الوثيقة للأشخاص المعنيين أدناه وصلا بالإعلان عن الجمعية المذكورة أعلاه.

تخضع هذه الجمعية للقانون رقم 098.64 الصادر بتاريخ 09 يونيو 1964 و النصوص اللاحقة وخصوصا القانون رقم 007.73 الصادر بتاريخ 23 يناير 1973 و القانون رقم 157.73 الصادر بتاريخ 02 يوليو 1973.

يجب أن يصرح لوزارة الداخلية بكل التعديلات المدخلة على النظام الأساسي للجمعية المذكورة وبكل تغيير في إدارتها في الأشهر الثلاثة الموالية وذلك حسب مقتضيات المادة 14 من القانون رقم 098.64 الصادر بتاريخ 09 يونيو 1964 المتعلق بالجمعيات.

أهداف الجمعية: تنمية

مدة صلاحية الجمعية: غير محدودة

مقر الجمعية: انواكشوط

تشكله الهيئة التنفيذية:

وصل رقم: 0439 صادر بتاريخ 08 ديسمبر 2010 يقضي بالإعلان عن جمعية تسمى: جمعية موريتانيا ضد السرطان

يسلم وزير الداخلية و البريد و اللامركزية محمد ولد ابيليل بواسطة هذه الوثيقة للأشخاص المعنيين أدناه وصلا بالإعلان عن الجمعية المذكورة أعلاه.

تخضع هذه الجمعية للقانون رقم 098.64 الصادر بتاريخ 09 يونيو 1964 و النصوص اللاحقة وخصوصا القانون رقم 007.73 الصادر بتاريخ 23 يناير 1973 و القانون رقم 157.73 الصادر بتاريخ 02 يوليو 1973.

يجب أن يصرح لوزارة الداخلية بكل التعديلات المدخلة على النظام الأساسي للجمعية المذكورة وبكل تغيير في إدارتها في الأشهر الثلاثة الموالية وذلك حسب مقتضيات المادة 14 من القانون رقم 098.64 الصادر بتاريخ 09 يونيو 1964 المتعلق بالجمعيات.

أهداف الجمعية: صحية

مدة صلاحية الجمعية: غير محدودة

مقر الجمعية: انواكشوط

تشكله الهيئة التنفيذية:

الرئيس: العيساوي السالم ولد سيدي محمد

الأمينة العامة: فاطمة بنت الشيخ سيد احمد لحبيب

أمين المالية: عبدو ولد احمد ولد عبيدي

وصل رقم: 0403 صادر بتاريخ 06 أكتوبر 2010 يقضي بالإعلان عن جمعية تسمى: منظمة التنمية و الوفاء

يسلم وزير الداخلية و البريد و اللامركزية محمد ولد ابيليل بواسطة هذه الوثيقة للأشخاص المعنيين أدناه وصلا بالإعلان عن الجمعية المذكورة أعلاه.

تخضع هذه الجمعية للقانون رقم 098.64 الصادر بتاريخ 09 يونيو 1964 و النصوص اللاحقة وخصوصا القانون رقم 007.73 الصادر بتاريخ 23 يناير 1973 و القانون رقم 157.73 الصادر بتاريخ 02 يوليو 1973.

يجب أن يصرح لوزارة الداخلية بكل التعديلات المدخلة على النظام الأساسي للجمعية المذكورة وبكل تغيير في إدارتها في الأشهر الثلاثة الموالية وذلك حسب مقتضيات المادة 14 من القانون رقم 098.64 الصادر بتاريخ 09 يونيو 1964 المتعلق بالجمعيات.

أهداف الجمعية: تنمية

مدة صلاحية الجمعية: غير محدودة

مقر الجمعية: انواكشوط

تشكله الهيئة التنفيذية:

الأمين العام: خديجة كوليبالي  
أمين المالية: أمادو لامين جوب

وصل رقم: 0428 صادر بتاريخ 02 نوفمبر 2010 يقضي بالإعلان عن جمعية تسمى: جمعية دعم الصحة الحيوانية في ولاية كيديماغا.

يسلم وزير الداخلية و البريد و اللامركزية محمد ولد ابيليل بواسطة هذه الوثيقة للأشخاص المعنيين أدناه وصلا بالإعلان عن الجمعية المذكورة أعلاه.

تخضع هذه الجمعية للقانون رقم 098.64 الصادر بتاريخ 09 يونيو 1964 و النصوص اللاحقة وخصوصا القانون رقم 007.73 الصادر بتاريخ 23 يناير 1973 و القانون رقم 157.73 الصادر بتاريخ 02 يوليو 1973.

يجب أن يصرح لوزارة الداخلية بكل التعديلات المدخلة على النظام الأساسي للجمعية المذكورة وبكل تغيير في إدارتها في الأشهر الثلاثة الموالية وذلك حسب مقتضيات المادة 14 من القانون رقم 098.64 الصادر بتاريخ 09 يونيو 1964 المتعلق بالجمعيات.

أهداف الجمعية: تنمية  
مدة صلاحية الجمعية: غير محدودة  
مقر الجمعية: سيلبابي  
تشكله الهيئة التنفيذية:

الرئيس: ..... س: الجبلاي ولد الشيخ  
الأمين العام: محمد محمود ولد دادي  
أمين المالية: بنتو بنت الجبلاي

وصل رقم: 0437 صادر بتاريخ 05 ديسمبر 2010 يقضي بالإعلان عن جمعية تسمى: منظمة ترقية تنمية المواشي و الحفاظ على البيئة

يسلم وزير الداخلية و البريد و اللامركزية محمد ولد ابيليل بواسطة هذه الوثيقة للأشخاص المعنيين أدناه وصلا بالإعلان عن الجمعية المذكورة أعلاه.

تخضع هذه الجمعية للقانون رقم 098.64 الصادر بتاريخ 09 يونيو 1964 و النصوص اللاحقة وخصوصا القانون رقم 007.73 الصادر بتاريخ 23 يناير 1973 و القانون رقم 157.73 الصادر بتاريخ 02 يوليو 1973.

يجب أن يصرح لوزارة الداخلية بكل التعديلات المدخلة على النظام الأساسي للجمعية المذكورة وبكل تغيير في إدارتها في الأشهر الثلاثة الموالية وذلك حسب مقتضيات المادة 14 من القانون رقم 098.64 الصادر بتاريخ 09 يونيو 1964 المتعلق بالجمعيات.

أهداف الجمعية: تنمية  
مدة صلاحية الجمعية: غير محدودة  
مقر الجمعية: ألاك  
تشكله الهيئة التنفيذية:

الرئيس: ..... س: احمد ولد اعبيدك

الرئيسة: نفيسة بنت مولاي الحسن  
الأمين العام: مولاي عبد الله ولد مولاي إسماعيل  
أمين المالية: محمد فاضل ولد المختار

وصل رقم: 0412 صادر بتاريخ 02 نوفمبر 2010 يقضي بالإعلان عن جمعية تسمى: منظمة المستقبل لرعاية الأمهات

يسلم وزير الداخلية و البريد و اللامركزية محمد ولد ابيليل بواسطة هذه الوثيقة للأشخاص المعنيين أدناه وصلا بالإعلان عن الجمعية المذكورة أعلاه.

تخضع هذه الجمعية للقانون رقم 098.64 الصادر بتاريخ 09 يونيو 1964 و النصوص اللاحقة وخصوصا القانون رقم 007.73 الصادر بتاريخ 23 يناير 1973 و القانون رقم 157.73 الصادر بتاريخ 02 يوليو 1973.

يجب أن يصرح لوزارة الداخلية بكل التعديلات المدخلة على النظام الأساسي للجمعية المذكورة وبكل تغيير في إدارتها في الأشهر الثلاثة الموالية وذلك حسب مقتضيات المادة 14 من القانون رقم 098.64 الصادر بتاريخ 09 يونيو 1964 المتعلق بالجمعيات.

أهداف الجمعية: اجتماعية  
مدة صلاحية الجمعية: غير محدودة  
مقر الجمعية: انواكشوط  
تشكله الهيئة التنفيذية:

الرئيسة: ..... سة: الطاهرة بنت المختار ولد حمزة  
الأمينة العامة: سلمتا بنت محمد عبد الله  
أمين المالية: سيدي عالي ولد محمد المختار

وصل رقم: 0417 صادر بتاريخ 02 نوفمبر 2010 يقضي بالإعلان عن جمعية تسمى: جمعية تصور و عمل

يسلم وزير الداخلية و البريد و اللامركزية محمد ولد ابيليل بواسطة هذه الوثيقة للأشخاص المعنيين أدناه وصلا بالإعلان عن الجمعية المذكورة أعلاه.

تخضع هذه الجمعية للقانون رقم 098.64 الصادر بتاريخ 09 يونيو 1964 و النصوص اللاحقة وخصوصا القانون رقم 007.73 الصادر بتاريخ 23 يناير 1973 و القانون رقم 157.73 الصادر بتاريخ 02 يوليو 1973.

يجب أن يصرح لوزارة الداخلية بكل التعديلات المدخلة على النظام الأساسي للجمعية المذكورة وبكل تغيير في إدارتها في الأشهر الثلاثة الموالية وذلك حسب مقتضيات المادة 14 من القانون رقم 098.64 الصادر بتاريخ 09 يونيو 1964 المتعلق بالجمعيات.

أهداف الجمعية: اجتماعية  
مدة صلاحية الجمعية: غير محدودة  
مقر الجمعية: كيهيدي  
تشكله الهيئة التنفيذية:

الرئيس: ..... س: ألسان أمادو اتجاي

نظرا لإعلان للتصفية الصادر في يومية الشعب رقم  
9505 بتاريخ 2010/08/22 و نظرا لانقضاء الأجل  
المحدد قانونا للإعلان للتصفية.  
فإننا نعلن انقضاء ذلك الأجل و البدء في مرحلة تصفية  
الشركة.  
و نعلن نشر هذه الإعلان في الجريدة الرسمية.  
المصفي  
سيد ولد المعطوم

الأمين العامة: اعل ولد محمد  
أمين المالية: احمد ولد احمد سالم

### إعلان

شركة SA - SMEP تحت التصفية  
يعن السيد سيد ولد المعطوم مصفي شركة - SMEP  
SA المعين من طرف شركائها:

إعلانات وإشعارات مختلفة	نشرة نصف شهرية تصدر يومي 15 و 30 من كل شهر	الاشتراكات وشراء الأعداد
تقدم الإعلانات لمصلحة الجريدة الرسمية لا تتحمل الإدارة أية مسؤولية في ما يتعلق بمضمون الإشعارات و الإعلانات	للاشتراكات وشراء الأعداد، الرجاء الاتصال بمديرية نشر الجرائد الرسمية ص ب 188 ، نواكشوط - موريتانيا تتم الاشتراكات وجوبا عينا أو عن طريق صك أو تحويل مصرفي. رقم الحساب البريدي 391 - نواكشوط	الاشتراكات العادية اشترك مباشر : 4000 أوقية الدول المغاربية: 4000 أوقية الدول الخارجية: 5000 أوقية شراء الأعداد : ثمان النسخة : 200 أوقية
<b>نشر مديرية الجريدة الرسمية</b>		
<b>الوزارة الأولى</b>		